



DIPLÔME

## Master Sciences, technologies, santé mention Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement parcours Qualité et sécurité sanitaire des productions alimentaires : la modélisation au service de la maîtrise des risques

Code : MR16101A



Niveau d'entrée : Bac + 3, Bac + 4

Niveau de sortie : Bac + 5

ECTS : 120

### Déployabilité

Apprentissage : Formation pouvant se suivre en apprentissage

Contrat de professionnalisation : Formation pouvant se suivre en contrat de professionnalisation

## Objectifs pédagogiques

Le Master Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement parcours Qualité et sécurité sanitaire des productions alimentaires : la modélisation au service de la maîtrise des risques forme les futurs cadres de l'agroalimentaire à **concevoir, déployer et améliorer des démarches qualité** intégrées au sein des filières agricoles et alimentaires. Les apprenants développent une expertise approfondie en **gestion des risques sanitaires**, application des référentiels qualité, conduite de projets et **exploitation des données**.

Axée sur l'innovation, la réglementation et la durabilité, la formation aborde les grands défis contemporains du secteur : l'approche globale des filières agricole et alimentaire (**One Health**), transition écologique et performance globale des organisations.

Le Responsable Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments met en œuvre la **politique sanitaire de l'entreprise**, en assurant la conformité réglementaire et la maîtrise des risques. Il s'appuie sur la **modélisation des données**, l'automatisation et des outils numériques pour anticiper, agir et innover. Il intervient notamment sur :

- L'analyse globale des filières (technique, organisationnelle, économique, sociale, environnementale et biologique)

- Le pilotage de projets, d'équipes et de démarches qualité en contexte multiculturel
- Le management de la sécurité sanitaire dans la stratégie globale de l'entreprise

## Compétences et débouchés

- Piloter le management des risques sanitaires et mettre en œuvre une démarche qualité globale
- Mobiliser les moyens technologiques et techniques de traçabilité pour surveiller et modéliser les risques sanitaires
- Analyser les systèmes agricoles et alimentaires pour accompagner la transition durable des filières
- Développer le management de transition et le positionnement stratégique

## Méthodes pédagogiques

Les enseignements théoriques, couplés à des mises en application en travaux dirigés et travaux pratiques sur matériels et logiciels métiers permettront une professionnalisation rapide. L'espace numérique de formation du Cnam (Moodle) permet à chaque enseignant de rendre accessible des ressources spécifiques à ses enseignements. Des modalités plus détaillées seront communiquées au début de chaque cours.

## Prérequis et conditions d'accès

Accessible avec un Bac+3 scientifique validé : BUT Génie Biologique, Génie Chimique, Génie des Procédés, L3 en Sciences de la vie et de la terre, Chimie ou licences professionnelles spécialisées en hygiène et qualité alimentaire.

Sur dossier via MonMaster et sur entretien.

## MENTIONS OFFICIELLES

### Code RNCP

39195

### Date d'enregistrement au RNCP

30/05/2025

### Date de l'échéance de l'enregistrement au RNCP

31/08/2030

Informations complémentaires

### Type de diplôme

[Master](#)

### Formacode

Agriculture production végétale [21054]

Pêche aquaculture [21354]

Gestion qualité [31454]

Agroalimentaire [21554]

### Code du parcours

MR16101

### URL externe

<https://www.cnam-boussingault.fr/master>

# Modules d'enseignement

## M1

- [Analyser les risques](#)
- [Anglais professionnel](#)
- [Déployer les moyens de traçabilité](#)
- [Déployer les systèmes de management](#)
- [Maîtriser les procédés](#)
- [Manager dans l'agroalimentaire](#)
- [Mémoire ou projet tutoré 1ère année](#)
- [Remise à niveau](#)
- [Soutenance orale individuelle ou projet tutoré 1ere année](#)

## M2

- [Accompagner la transition des filières alimentaires](#)
- [Anglais professionnel](#)
- [Maîtriser les productions primaires](#)
- [Manager le changement](#)
- [Mémoire 2 ème année](#)
- [Modéliser les risques](#)
- [Piloter l'entreprise dans l'agroalimentaire](#)
- [Soutenance orale individuelle ou projet tutoré 2eme année](#)

## Blocs de compétences

Un bloc de compétences est constitué d'un ensemble d'Unités qui répond aux besoins en formation de l'intitulé du bloc.

Les unités ci-dessus sont réparties dans les Blocs de compétences ci-dessous.

Chaque bloc de compétences peut être validé séparément.

Information non disponible, pour plus d'information veuillez [contacter le Cnam](#)