



UNIVERSITÉ DE LILLE

Université européenne de référence, reconnue pour l'excellence de sa formation tout au long de la vie, l'Université de Lille a mis en place à la rentrée 2020 une nouvelle offre de formation dans ses quatre champs de formation articulés avec ceux de la recherche. Les diplômes de licence, DEUST, BUT*, licence professionnelle, master et les formations de santé sont entièrement renouvelés dans leurs programmes et modalités pédagogiques. Cette offre, conçue dans une approche par compétences, répond aux besoins du milieu socioprofessionnel : plus décloisonnée et ouverte sur un monde en transition.

L'université place l'étudiant au cœur de ses préoccupations pour favoriser son implication et sa réussite en proposant des cursus adaptés dans leur nature, leur organisation, leur rythme et leurs pratiques pédagogiques aux différents publics d'apprenants et à leurs projets personnels et professionnels.

* Bachelor Universitaire de Technologie : nouveau diplôme de référence des IUT

LA FACULTÉ ILIS

La Faculté d'Ingénierie et Management de la Santé ILIS forme aux métiers de haute qualification en lien avec la santé.

Ces métiers couvrent les secteurs sanitaires, médico-sociaux, sociaux, environnementaux et agroalimentaires. Les emplois auxquels se destinent les étudiants de l'ILIS se basent sur deux grandes orientations : les métiers de l'ingénierie en santé et les métiers du management¹. Notre insertion professionnelle atteint 99% (étude ODIF 2019, sur promotions 2017) toutes filières confondues. Ces résultats s'appuient notamment sur :

- Une pédagogie innovante, incluant des pratiques en réalité virtuelle ou augmentée,
- Une capacité d'accueil de tous les publics en formation tout au long de la vie,
- Des interactions continues avec le monde socio-économique (professionnels associés, plus de 350 intervenants). Cela se traduit pour les étudiants par plusieurs périodes de stage (18 mois minimum de temps cumulé sur 5 années de formation).

¹ Retrouvez tous les métiers auxquels nous formons sur les plaquettes de formations de notre site ilis.univ-lille.fr

Pr. Annabelle DERAM - Doyen
ILIS - Faculté d'Ingénierie et Management de la Santé

Au sein de l'Université de Lille, ILIS - Faculté d'Ingénierie et Management de la Santé propose depuis presque 30 ans des formations dans les domaines de la qualité, de la santé, de l'environnement et de l'agroalimentaire. Les partenariats privilégiés entretenus de longue date avec le monde de l'entreprise sont autant d'atouts favorisant une excellente insertion professionnelle de nos diplômés.

L'ingénierie de la santé intègre les sciences physiques, chimiques, mathématiques, informatiques, les sciences environnementales et les principes de l'ingénierie pour étudier la santé via la biologie, la physiologie, la pharmacologie, les sciences médicales, les sciences pharmaceutiques, la toxicologie et les sciences humaines et sociales, l'économie de la santé, le marketing, la qualité, la négociation, la législation. Le management de la santé nécessite la mise en œuvre de compétences pluridisciplinaires permettant de comprendre et maîtriser le fonctionnement global d'une structure de soins, d'établissements ou d'entreprises ayant un impact sur la santé des populations.

Des études en ingénierie de la santé pour :

- faire avancer les concepts fondamentaux et créer des nouvelles connaissances,
- développer des compétences managériales nécessaires au fonctionnement de structures du domaine biomédical, pharmaceutique, cosmétologique, biotechnologique, agroalimentaire,
- développer des produits innovants pour la prévention, le diagnostic, le traitement des pathologies, la réhabilitation des patients en situation de handicap, l'amélioration de l'environnement urbain, la prévention des risques et la sécurité des usagers et des consommateurs.

CONTACT ADMINISTRATIF

ILIS - Faculté d'Ingénierie et Management de la Santé, 42 rue Ambroise Paré - 59120 LOOS
Université de Lille - Campus Santé
Tél. : +33 (0)3.20.62.37.37 <http://ilis.univ-lille.fr/>

MODALITÉS D'ACCÈS

Retrouvez toutes les informations utiles dans le catalogue des formations de l'université de Lille :

<https://www.univ-lille.fr/formations>

EN MASTER 1

L'admission en première année de master est subordonnée à l'examen du dossier du/de la candidat-e selon les modalités suivantes :

Mentions de licence conseillées

- Sciences pour la santé
- Chimie
- Physique, chimie
- Sciences de la vie
- Sciences de la vie et de la terre
- Sciences et technologies
- Sciences pour l'ingénieur

Capacité d'accueil : 25 places en master 1

Calendrier de recrutement

- Ouverture du 15mars 2021 à 7 juin 2021
- Publication admission : 21 juin 2021

Modalités de sélection : dossier + entretien et/ou épreuves le cas échéant

Critères d'examen du dossier

- Notes élevées en matières scientifiques essentielles
- Qualités reconnues en communication écrite et orale
- Niveau d'anglais B1-B2 et français C1
- Une expérience professionnelle en lien avec le domaine agro-alimentaire est appréciée
- Une expérience de gestion de projet (stage, job, projet étudiant)

Déposez votre candidature sur la plateforme <https://ecandidat.univ-lille.fr>

EN MASTER 2

- Validation d'un diplôme national de maîtrise ou ayant obtenu 60 crédits ECTS dans le cadre d'un Master de sciences et techniques, étudiants internes en médecine et de 5ème année de pharmacie, étudiants titulaires d'un diplôme étranger équivalent.
- Accès de droit pour les étudiants ayant validé ce parcours de Master 1 à l'Université de Lille.
- Accès sur dossier de candidature pour les étudiants ayant validé un master 1 dans une autre formation.

RESPONSABLE DE LA FORMATION

Evgeniya BABYKINA, Maître de Conférences

ACCOMPAGNEMENT

SUAIO - Service Universitaire Accompagnement, Information et Orientation

- Informations, conseils et accompagnement, orientation et réorientation. Entretiens personnalisés.
- www.univ-lille.fr/etudes/sinformer-sorienter/

BAIP - Bureau d'Aide à l'Insertion Professionnelle

- Accompagnement à l'insertion professionnelle, recherche de stage et de premier emploi.
- www.univ-lille.fr/etudes/preparer-son-insertion-professionnelle/

Hubhouse

- Accompagnement à l'entrepreneuriat et à la création d'activités.
- www.univ-lille.fr/etudes/preparer-son-insertion-professionnelle/hubhouse/

Formation continue et alternance

Toute l'offre diplômante de l'université est accessible en formation continue. Vous pouvez également accéder à cette offre par le biais d'une VAPP (Validation des Acquis Professionnels et Personnels) ou obtenir le diplôme dans le cadre d'une VAE (Validation des Acquis de l'Expérience). De nombreux diplômes sont proposés en alternance dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage. Pour tous renseignements ou bénéficier d'un conseil personnalisé, rendez-vous sur le site de la direction de la formation continue et alternance (DFCA).

- <http://formation-continue.univ-lille.fr/>
- Accueil : +33 (0)3 62 26 87 00
- formationcontinue@univ-lille.fr
- vae@univ-lille.fr - alternance@univ-lille.fr

Relations internationales

- Pour étudier dans le cadre d'un programme d'échange : <https://international.univ-lille.fr/etudiants-etrangeurs/en-programme-international/>
- Pour le programme Erasmus+ : erasmus-students@univ-lille.fr
- Pour les autres programmes et conventions : intl-exchange@univ-lille.fr
- Pour étudier à titre individuel : <https://international.univ-lille.fr/etudiants-etrangeurs/individuel/>
- NB : une compétence attestée en français est exigée.

Mention

Master
Nutrition et science des Aliments

PARCOURS QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRES

Accessible en : formation initiale, formation continue, contrat de professionnalisation



Université
de Lille



Master

Master 1 / Master 2

formation accessible en contrat pro



Responsable de la rédaction : Christophe MONDOU - Coordination : SUAIO - Maquette et réalisation : Communication - Impression : Imprimerie Université de Lille - Document non contractuel - Imprimé en décembre 2020

MASTERS 1, 2 parcours Qualité et Sécurité Alimentaires	MASTER 2 parcours Qualité et Sécurité Alimentaires Option renforcé Recherche	MASTER 2 parcours Qualité et Sécurité Alimentaires En contrat de professionnalisation
---------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

Le Master Nutrition et Sciences des Aliments est organisé au niveau régional, conjointement avec l'Université d'Artois, l'Université du Littoral Côte d'Opale (ULCO), l'Université de Valenciennes et du Hainaut-Cambrésis (UVHC), en cohérence avec le projet de l'Université de Lille. Le parcours Qualité et sécurité alimentaires est axé sur la santé, la qualité et la connaissance du monde de l'entreprise. Cette formation bénéficie d'un environnement (enseignement et recherche) en lien avec l'évaluation et la gestion des risques sanitaires, décliné et spécialisé en fonction du secteur et des métiers visés. Le master agroalimentaire régional s'appuie sur des laboratoires, eux aussi fédérés : l'Institut de Recherche en Agroalimentaire et Biotechnologie Charles Viollette qui comprend 3 équipes de recherche, dont une consacrée à la qualité et la sécurité des aliments, et le Laboratoire de Génie Civil et géo-Environnement - LGCgE (ULR 4515).

LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Spécialistes de l'évaluation et la gestion des risques alimentaires pour la santé du consommateur, les professionnels diplômés d'ILIS répondent à une forte demande dans tous les secteurs de l'agroalimentaire. Leur expertise est recherchée aussi bien au niveau national qu'international, aussi bien dans des PME que dans des grands groupes. Grâce à leur haut niveau de compétences, ils garantissent une protection élevée du consommateur tout en tenant compte des enjeux réglementaires et économiques internationaux. Les effectifs sont adaptés à un encadrement individualisé et répondent aux besoins du marché de l'emploi. Nos liens permanents avec de futurs employeurs font évoluer notre formation vers des métiers d'avenir.

PRÉSENTATION DU MASTER

Avec le Master Nutrition et Sciences des Aliments – parcours Qualité et Sécurité Alimentaires (QSA), vous devenez un expert capable d'assurer un niveau élevé de protection du consommateur tout en tenant compte des enjeux économiques. Les professionnels issus de cette formation deviennent des acteurs de santé publique en garantissant la qualité et la sécurité des aliments.

En Master 2, les étudiants ont le choix d'un parcours de formation avec un stage ou un contrat de professionnalisation. Une option recherche est également proposée pour ceux qui se destinent à une carrière dans la recherche et le développement.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les futurs cadres posséderont des connaissances et des compétences spécifiques dans le domaine de la gestion des risques alimentaires, de la qualité et de l'audit ; ils seront capables d'évaluer, d'hierarchiser et de gérer les risques, de mettre en place et d'optimiser une politique qualité en Industries Agro-Alimentaires (IAA), de concevoir le système d'assurance qualité. Ils sauront mener une veille réglementaire, technologique et scientifique dans le domaine de l'agroalimentaire et posséderont des connaissances sur l'entreprise (gestion et approche financière, marketing, ressources humaines...), l'ensemble des outils de la gestion de projet mais aussi, de par leur fonction, seront d'excellents «communicants» (gestion d'équipe, informatique).

PRÉ-REQUIS

- Connaissances en sciences fondamentales (biologie, biochimie, chimie) pour le master 1.
- Les connaissances supplémentaires en qualité et en management de projet ainsi qu'une expérience professionnelle longue en lien avec la production agroalimentaire et/ou la qualité pour le master 2.
- Niveaux en français C1 et en anglais B1-B2.

ORGANISATION DE LA FORMATION

MASTER 1 - Semestre 1

- UE - BIOCHIMIE ALIMENTAIRE
- UE - NORMES ET QUALITÉ
- UE - MARKETING ET ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE
- UE - CRÉATION D'ENTREPRISE
- UE - TECHNIQUES DE MANAGEMENT ET GESTION EN ENTREPRISE
- UE - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ INDUSTRIELLE
- UE - ORGANISATION ET ANALYSE DE DONNÉES EN ENTREPRISE
- UE - LANGUE VIVANTE OBLIGATOIRE

MASTER 1 - Semestre 2

- UE - TECHNOLOGIES INDUSTRIELLES ALIMENTAIRES
- UE - SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
- UE - PROFESSIONAL ENGLISH FOR FOOD QUALITY AND SAFETY
- UE - PROJET DE L'ÉTUDIANT
- UE - BIOTECHNOLOGIES ET PROCESS EN IAA

AMÉNAGEMENTS DES ÉTUDES

Afin d'offrir les meilleures conditions de réussite pour les étudiants qu'elle accueille, l'Université de Lille met en place différents dispositifs qui permettent aux étudiants de commencer et de poursuivre au mieux leurs études selon leur situation : étudiant en situation de handicap, sportif et artiste de haut niveau, service civique, étudiant en exil... Plus d'info sur <https://www.univ-lille.fr/etudes/amenagements-des-etudes/>

MASTER 2 - Semestre 3

- UE - GESTION DES RISQUES SANITAIRES D'ORIGINE PHYSICOCHIMIQUE ET NUTRITIONNELLE
- UE - MATÉRIAUX AU CONTACT DES ALIMENTS ET ALLERGÈNES
- UE - ANALYSE CRITIQUE DES PRATIQUES EN AGROALIMENTAIRE
- UE - GESTION DES RISQUES SANITAIRES D'ORIGINE BIOLOGIQUE
- UE - MANAGEMENT D'ÉQUIPE
- UE - MANAGEMENT SYSTÉMIQUE PAR LES RISQUES
- UE - PROFESSIONAL ENGLISH FOR FOOD QUALITY AND SAFETY
- UE - CONVERGING OF QUALITY STANDARDS IN FOOD AND PHARMACEUTICAL INDUSTRIES
- UE - GESTION DURABLE EN AGROALIMENTAIRE

MASTER 2 - Semestre 4

- UE - MISE EN APPLICATION DE LA DÉMARCHÉ QUALITÉ EN IAA
- UE - MÉMOIRE
- UE - DROIT ET ÉCONOMIE DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE
- UE - PROJET DE L'ÉTUDIANT

Pour plus d'informations sur les diplômes nationaux proposés par l'Université de Lille, consultez le catalogue des formations : www.univ-lille.fr/formations

INSERTION PROFESSIONNELLE & POURSUITE D'ÉTUDES

MÉTIERS

- Responsable qualité
- Responsable hygiène alimentaire et sécurité des aliments
- Auditeur-trice
- Consultant-e en qualité et sécurité alimentaires
- Consultant-e certification
- Chargé-e d'études, chef de projet

SECTEURS D'ACTIVITÉ

Les emplois et les secteurs d'activités ciblés permettent aux diplômés de s'insérer dans des secteurs variés et de prétendre à des missions de haut niveau, en France ou à l'étranger.

- Industries agroalimentaires : transformation, emballages, transports...
- Conseil, certification
- Études, audit
- Distribution
- Restauration collective et commerciale
- Structures institutionnelles et administration d'État
- Structures de formation et de recherche.

INSERTION PROFESIONNELLE

En Master1 : Stage rémunéré obligatoire de 100 jours minimum (mars-août) sous convention de stage. Le stage peut être réalisé à l'étranger.

En Master 2 : Jusqu'à 1 an de contrat (contrat de professionnalisation, CDD, CDI) ou 100 jours minimum sous convention de stage. Le rythme d'alternance proposé (lundi-jeudi en entreprise, vendredi et samedi matin à l'ILIS) garantit un suivi en continu des projets de l'entreprise et permet une mise en application immédiate des enseignements.

POUR SUIVRE VOS ÉTUDES

L'insertion dans la vie professionnelle est la voie principalement choisie par les diplômés du master. Une option Recherche en Master 2 (accès sur dossier) permet à ceux qui le souhaitent de se préparer à une poursuite d'études en doctorat.



Pour en savoir plus sur l'insertion professionnelle des diplômé-e-s de l'Université de Lille, **Rendez-vous sur :** <https://odif.univ-lille.fr>

