



Master Nutrition et Sciences des Aliments (NSA)

Parcours-type M2 "Qualité, Sécurité, Environnement de l'Alimentation"

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Nombre d'heures de formation/an : 250 heures
CFA de l'Université de Lorraine

DURÉE DE LA FORMATION

- 1er octobre au 30 septembre
- Octobre à janvier : Alternance de 15 jours de cours (1^{ère} quinzaine) puis 15 jours en entreprise (2^{ème} quinzaine)
- Février à septembre : Stage en entreprise avec soutenance fin septembre

ENTREPRISES ET MÉTIERS VISÉS

- Responsable en Qualité, Hygiène et Sécurité dans l'industrie agroalimentaire ;
- dans la restauration collective, en grandes surfaces, en environnement, en cabinet d'audit, en cabinet d'expertise ;
- Responsable qualité et certification, responsable qualité opérationnel, responsable performance et amélioration continue, responsable qualité produit.

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT

- Management de la qualité
- Outils et biostatistiques
- Qualité sanitaire des aliments
- Qualité produits, réglementation, étiquetage
- Qualité nutritionnelle des aliments
- Management/connaissances et économie de l'entreprise/marketing
- Anglais professionnel

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Céline CAKIR, Tél. : 03 72 74 41 58, Mail : celine.cakir-kiefer@univ-lorraine.fr