

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

CODE ARES 2083

Date dépôt /
modification 03/10/2022

Date validation 20/12/2022

MASTER DE SPÉCIALISATION EN MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

FINALITÉ	Spécialisée	NIVEAU (du Cadre des Certifications)	7
SECTEUR	2. Santé 3. Sciences et techniques	DOMAINE D'ÉTUDES	12. Sciences vétérinaires 18. Sciences agronomiques et ingénierie biologique
TYPE	COURT	CYCLE	DEUXIÈME
LANGUE (majoritaire)	FRANÇAIS	CRÉDITS	60

A. SPÉCIFICITÉ DE LA FORME D'ENSEIGNEMENT

En vertu du Chap. II Art.4 §3 du décret « Paysage » qui stipule que « par essence, l'enseignement universitaire est fondé sur un **lien étroit entre la recherche scientifique et les matières enseignées** », les universités offrent une formation cohérente à, et par la recherche, soutenant l'acquisition progressive de compétences complexes. Cette spécificité requiert d'inviter les équipes d'enseignants, toutes **actives dans la recherche et reconnues par les communautés scientifiques de référence**, à intervenir aux niveaux 6 (bachelier), 7 (master) et 8 (docteur) du cadre des certifications de l'enseignement supérieur.

Même si l'objectif de l'ensemble des étudiants n'est pas nécessairement de viser le niveau 8 de ce cadre de certification, ils sortiront néanmoins diplômés, aux niveaux 6, 7 ou 8, en ayant progressé sur ce continuum d'enseignement et de recherche qui leur est proposé par les **enseignants-chercheurs** de l'université. Concevoir d'entrée de jeu la formation sous la forme d'un continuum sur deux cycles (niveaux 6 et 7), voire trois (niveau 8), permet aux enseignants d'amener graduellement les étudiants à une maîtrise des savoirs scientifiques et compétences spécifiques - et transversaux - ainsi qu'à une compréhension approfondie des épistémologies sous-jacentes.

Cette formation exige que les enseignants qui l'assument soient formés, dans leur grande majorité, au niveau 8 de ce cadre de certification et **impliqués dans une pratique quotidienne de recherche au sein de laboratoires reconnus par la communauté scientifique**. À ce titre, ils stimulent les mécanismes d'appropriation de la démarche scientifique. Point d'orgue de cette appropriation, **le mémoire incarne l'intégration de compétences complexes en permettant à l'étudiant de prendre part à la création du savoir scientifique**.

Au-delà de la recherche, cette formation de haut niveau permet aux étudiants de faire face à des situations professionnelles complexes, changeantes, incertaines en adoptant une posture inspirée de l'activité de recherche.

Outre les aspects développés dans le cadre des certifications pour les niveaux 6 et 7, l'université veille à développer dans toutes ses formations les compétences suivantes :

- Se construire un bagage méthodologique pertinent dans le champ de la spécialisation théorique, y compris des capacités de création et d'adaptation de modèles, d'instruments ou de procédures ;
- Adopter une approche critique d'un phénomène en mobilisant les modélisations théoriques adéquates ;
- Adopter une approche systémique et globale d'un phénomène : percevoir le contexte et ses enjeux, les différents éléments de la situation, leurs interactions dans une approche dynamique ;
- Synthétiser avec discernement les éléments essentiels d'un phénomène, faire preuve d'abstraction conceptuelle afin de poser un diagnostic basé sur les preuves et de dégager des conclusions pertinentes ;
- Élaborer une démarche rigoureuse d'analyse et de résolution de problématiques incluant traitement de données, interprétation de résultats, formulation de conclusions scientifiques et élaboration de solutions dont la faisabilité et la pertinence sont évaluées ;

- Développer une culture personnelle en épistémologie et histoire de sa discipline ainsi qu'en éthique des sciences, culture indispensable au développement d'une pensée critique et réflexive fondée sur des savoirs qui prennent la science et son développement comme objets.

B. SPÉCIFICITÉ DE LA FORMATION

OBJECTIF GÉNÉRAL

Objectifs : connaître, comprendre, mettre en œuvre et contrôler la sécurité sanitaire et les autres exigences (durabilité par exemple) qui s'imposent dans la chaîne alimentaire.

Public-cible : diplômés de masters en médecine vétérinaire, en médecine, en bioingénieur, en management de l'innovation et de la conception des aliments, en santé publique, en biologie, en chimie, en sciences biomédicales et master en sciences de l'ingénieur industriel orientation agronomie ou grades équivalents.

Avec ce master de spécialisation, la faculté de médecine vétérinaire adapte son offre de formation spécialisée hors clinique en proposant une formation scientifique forte en gestion de la sécurité sanitaire dans la chaîne alimentaire. L'objectif n'est pas *a priori* de former de futurs chercheurs mais de développer un raisonnement scientifique complété par des objectifs spécifiques dans des domaines appliqués, pour donner, aux futurs titulaires de ce master de spécialisation, des compétences directement valorisables sur le marché du travail.

Il existe de nombreux métiers à pourvoir tels que, entre autres, gestionnaires de laboratoires de recherche et développement (R&D) en industries agro-alimentaires et dans des institutions publiques, responsable qualité dans le secteur agro-alimentaire (public et privé), responsable R&D dans les industries agro-alimentaires, auditeur/inspecteur pour les organismes d'inspection et de certification, conseil ou formateur dans le domaine des sciences des denrées alimentaires. L'accès à des diplômés de différents masters accentuera le caractère interdisciplinaire de cette formation.

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

- » 60 crédits, avec un quadrimestre axé sur l'acquisition de connaissances et de savoir-faire et un quadrimestre consacré à un stage en entreprise ou laboratoire couplé au travail de fin d'études.
- » Cours donné en langue française
- » Autres spécificités du master de spécialisation :
 - Disponibilité d'une forte proportion des cours sur support à distance ;
 - Séminaires avec des professionnels du secteur ;
 - Offre de cours au choix (4 crédits) ;
 - Importance donnée aux exercices de mises en situation dans des filières agro-alimentaires ;
 - TFE couplé à un stage de 13 semaines en entreprise ou laboratoire (20 crédits) sur un quadrimestre.

C. COMPÉTENCES VISÉES PAR LA FORMATION

1. Évaluer les risques liés aux dangers sanitaires dans la chaîne alimentaire

- » en identifiant précocement l'émergence d'un danger ;
- » en recueillant des informations de façon rigoureuse et complète ;
- » en interprétant les informations recueillies de façon scientifique et critique ;
- » en caractérisant la nature, la gravité et l'urgence sanitaire du risque lié à l'exposition au danger identifié et en le qualifiant.
- » en s'inscrivant dans une démarche de formation continuée, d'assurance qualité et d'exploitation critique de l'information ;
- » en alimentant les connaissances et/ou les procédures par la recherche scientifique.

2. Prévenir les risques liés aux dangers sanitaires dans la chaîne alimentaire

- » en transmettant une information claire et complète sur la nature et l'importance des risques potentiels, sur leurs enjeux, et sur la biosécurité ;
- » en identifiant les situations favorisant l'émergence d'un risque, et en y adaptant les procédures le cas échéant ;
- » en établissant des mesures de maîtrise efficaces pour prévenir l'apparition des dangers ;
- » en établissant des procédures d'évaluation régulière des risques.

3. Mettre en œuvre un programme de contrôle des risques liés aux dangers sanitaires dans la chaîne alimentaire

- » en respectant les priorités ;
- » en s'assurant du suivi du protocole et de l'atteinte des objectifs fixés ;
- » en les ajustant éventuellement selon l'évolution de la situation ou des résultats intermédiaires obtenus ;
- » en communiquant efficacement au service de l'action menée vers les opérateurs concernés et les autorités ;
- » en gérant efficacement tout le processus et en archivant les données.

4. Prendre une décision raisonnée lors de la détection d'un risque dans une entreprise ou face à une crise plus large dans la chaîne alimentaire

- » en tenant compte de la nature, de l'importance et de l'urgence du risque lié au danger identifié ;
- » en visant la prévention, la réduction et/ou l'élimination du risque ;
- » en tenant compte des enjeux et des conséquences aux niveaux sanitaire, socio-économique et légal ;
- » en intégrant une perspective interdisciplinaire pour la prise de décision ;
- » en concevant un protocole d'action ;
- » en planifiant la mise en application raisonnée d'un protocole d'action ;
- » en transmettant efficacement les informations aux autorités compétentes.

5. Interagir efficacement au sein d'une équipe interdisciplinaire

- » en communiquant adéquatement oralement et par écrit avec les différentes parties prenantes (industriels, autorités compétentes, équipe interne...) ;
- » en établissant/respectant les chaînes de communication ;
- » en exerçant adéquatement son leadership ;
- » en créant et en maintenant une relation de confiance avec ses interlocuteurs ;
- » en transmettant des conseils ou des directives clairs, adéquats et réalistes ;
- » en validant la compréhension des informations échangées ;
- » en adoptant une attitude active et responsable en cas de gestion d'une crise.