

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

CODE ARES 347

Date dépôt

Date validation 05/06/2018

MASTER EN MANAGEMENT DE L'INNOVATION ET DE LA CONCEPTION DES ALIMENTS

FINALITÉ	N.A.	NIVEAU (du Cadre des Certifications)	7
SECTEUR	3° Sciences et techniques	DOMAINE D'ÉTUDES	18° Sciences agronomiques et ingénierie biologique
TYPE	LONG	CYCLE	DEUXIÈME
LANGUE (majoritaire)	FRANÇAIS	CRÉDITS	120

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**. A 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 ;
- Elaborer 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

Outre un contenu innovant, le programme du **master en management de l'innovation et de la conception des aliments** vise à mettre en place des pratiques pédagogiques résolument conçues pour développer des compétences transversales. Ainsi, il comprend un module de matières de base permettant d'aborder par la suite de manière efficace cinq modules spécialisés. Un projet transversal et un travail de fin d'études complètent la formation en apportant la transversalité et l'approche concrète et complète de l'innovation.

Le module « Socle de base » intègre entre autres les bases relatives aux filières de production et de transformation des matières premières (animales et végétales) destinées à l'alimentation mais aussi des enseignements plus généraux (logistique, marketing, management, législation).

Afin d'apporter une meilleure visibilité et d'englober l'ensemble des composantes à prendre en considération lors de la conception d'un aliment, cinq modules spécialisés complémentaires, d'égale importance pondérale, sont proposés en se calquant sur la règle des « 5 S ». La qualité des aliments peut en effet se décliner selon les cinq composantes suivantes : **S**écurité – **S**anté – **S**atisfaction (ou Sensoriel) – **S**ervice – **S**ociétal. Pour chacune de ces composantes, un certain nombre d'exigences touchant à la conception des aliments peuvent être définies. Le contenu de chaque module vise à couvrir les critères prépondérants. Les enseignants impliqués dans ces modules prêteront en outre une attention particulière à sensibiliser les étudiants aux thématiques de recherche innovantes.

Le projet transversal et le travail de fin d'études consistent à mobiliser, **en groupe**, les matières abordées dans les modules spécialisés, pour concevoir et développer un produit alimentaire innovant. Concrètement, le projet vise à amener une équipe d'étudiants à, d'une part proposer et définir un nouveau concept, et d'autre part établir un plan de travail complet pour le développer. Des interactions avec le monde industriel sont, dans ce cadre, obligatoires. Le travail de fin d'études ambitionne quant à lui de mettre en œuvre le plan de travail défini, dans l'ensemble de ces composantes. Il intègre par conséquent des travaux de recherche en rapport avec chacun des modules spécialisés. Outre les aspects scientifiques et techniques, projet et travail de fin d'études doivent contribuer à aiguïser les « soft skills » incontournables comme le sens de l'efficacité, la communication, le sens du collectif, la créativité et la capacité d'initiative.

Il convient enfin de souligner que la majorité des unités d'enseignement (62 crédits, incluant les projets transversal et le travail de fin d'études, voir annexe 5) sont multi-titulaires et inter-facultaires, afin de favoriser la fertilisation croisée entre enseignants et étudiants de cultures différentes.

C. COMPÉTENCES VISÉES PAR LA FORMATION

A l'issue de leur formation, les diplômés seront capables de :

- 01.** Concevoir un produit alimentaire de façon raisonnée, en mobilisant de manière critique un corpus de savoir et de savoir-faire en science des aliments.
- 02.** Mener à bien un processus d'innovation en intégrant l'ensemble des contraintes spécifiques aux aliments (valeur santé, sécurité, praticité, propriétés sensorielles et attentes sociétales).
- 03.** Gérer et assumer la responsabilité d'un projet de recherche et d'innovation dans le domaine alimentaire.
- 04.** Développer une pratique professionnelle socialement responsable et tenir compte des défis sociétaux.
- 05.** Communiquer et dialoguer avec l'ensemble des acteurs spécialisés du secteur alimentaire.