

MASTER 2^{èME} ANNÉE BIOLOGIE - AGROSCIENCES PARCOURS SENSORIEL, INNOVATION ET QUALITÉ

en contrat d'apprentissage

RNCP 39507



NÍVEAU DE DÍPLÔME

BAC+5



LES PERSPECTIVES MÉTIERS

- Chargé d'études
- Ingénieur d'études
- Coordinateur ou consultant en analyse sensorielle
- Chef de projet en analyse sensorielle
- Chef de projet en développement
- Chef de projet en marketing sensoriel
- Responsable R&D
- Responsable qualité
- Responsable de laboratoire (analyse sensorielle, formulation, contrôle qualité)



LES MISSIONS EN ENTREPRISE

(Liste de missions non exhaustive)

- Conduire et optimiser des analyses sensorielles en agroalimentaire, cosmétologie et autres secteurs (matériaux, transports, textiles, parfums, ...)
- Mettre en place et réaliser un plan d expérience dans le cadre d'un projet d'innovation de produit alimentaire
- Appliquer et développer des méthodes de marketing et d'assurance qualité
- Elaborer des études et construire des protocoles
- Planifier et mener les expériences, et analyser les réponses sensorielles aux tests



OÙ EXERCER L'ACTIVITÉ ?

- Agroalimentaire
- Cosmétique, parfumerie et aromatique
- Services R&D
- Oualité
- Industrie, biens de consommation et production : automobile, textiles, architecture intérieure et décoration, revêtement et peinture, design, packaging...
- PME et grands groupes, en France et à l'international
- Commerce et marketing

MASTER 2^{èME} ANNÉE BIOLOGIE - AGROSCIENCES PARCOURS SENSORIEL. INNOVATION ET QUALITÉ en contrat d'apprentissage



- Métrologie Sensorielle
- Etudes Sensorielles appliquées aux Problématiques Industrielles
- Entreprises, outils professionnels, enjeux sociétaux (Anglais, Fonctionnement des entreprises et gestion de projet, Marketing et Sensoriel)
- Optimisation des produits agroalimentaires
- Du contrôle au management de la qualité
- Innovation, projet et réalisation



1 an



- Être titulaire de la 1ère année de master
- Ou étudiants titulaires d'une première année de Master venant d'autres masters à orientation biologie, chimie, agroalimentaire, nutrition, cosmétologie, R&D ou qualité, via validation ou vérification des acquis

OÙ SUIVRE cette formation?



