UNIVERSITÉ D'ARTOIS

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

Master Nutrition et Science des aliments

Niveau d'étude visé
BAC +5

ECTS
120 crédits

Composante
FACULTÉ DES SCIENCES

Langue(s) d'enseignement
Français

Présentation

Objectifs

Former des cadres professionnels dans le domaine agroalimentaire, dotés d'une double compétence technologique et organisationnelle et capables de :

- Prendre en charge des projets de recherche et de développement en entreprise et conduire des activités de transfert industriel
- Conduire des fonctions d'assistant ou de responsable en contrôle qualité

Savoir-faire et compétences

La formation résulte d'un partenariat très étroit entre l'Université d'Artois et le Centre de Ressources Technologiques pour les Industries Alimentaires (ADRIANOR) qui participe activement à la formation des étudiants. La formation du Master a pour but d'approfondir les compétences des étudiants dans les domaines suivants :

- Conduite d'un projet R&D
- Caractérisation physico-chimique, nutritionnelle, organoleptique et rhéologique des aliments
- Méthodes d'analyse des données et d'interprétation des résultats
- Formation générale à la communication et à la connaissance de l'environnement professionnel

Pour les alternants, une expérience concrète du monde de l'entreprise agroalimentaire, de ses enjeux et stratégies pour innover et ce en plus des acquis obtenus au sein du centre Adrianor.
L'alternance représente alors un cadre pour renforcer les compétences d'ordre général obtenues en formation mais aussi pour acquérir des compétences spécifiques voire une expertise propre(s) à chaque poste / fonction occupé(e) durant la formation du master agroalimentaire.

Les + de la formation

- Partenariat très étroit avec l'ADRIANOR qui possède une expertise de haut niveau (depuis plus de 25 ans) dans le domaine agroalimentaire et un réseau de partenaires assez large dans la région.

Le centre Adrianor :
- Participe activement dans la formation et l'encadrement des étudiants
- Met à la disposition des étudiants, tout au longde leur formation, des équipements de taille pilote et une mini usine leur permettant d'intégrer dans leurs cursus toutes les problématiques relatives au changement d'échelle de productions ou de transformation des aliments

- Les cours se déroulent dans les locaux de l'ADRIANOR (Centre de Ressources Technologiques pour les Industries Alimentaires; www.adrianor.com) au contact direct et permanent du monde industriel.
- **ÉQUIPEMENTS SCIENTIFIQUES**
  Le Master CIPA, Parcours ITAA s'appuie sur les compétences et les équipements de haute

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 02 décembre 2025

technologie disponibles au Laboratoire Régional en Agroalimentaire et Biotechnologie : Institut Charles VIOLLETTE Site-Artois (Unité Mixte Transfontalière - UMR BIOECOAGRO INRAe 1158) et au centre ADRIANOR : Spectrofluorimètre, Spectromètre infrarouge (Proche et moyen), microscope moyen infrarouge, texturomètre, rhéomètre, microtomographe à rayon X, micro- DSC, etc.

Organisation

Aménagements particuliers

Accessibilité :
Si vous rencontrez un problème d'accessibilité (numérique ou du cadre bâti), vous pouvez prévenir la Mission handicap afin que des dispositions soient prises en concertation avec les services concernés.
https://www.univ-artois.fr/vie-etudiante/etudes-et-handicap

Ouvert en alternance

Type de contrat : Contrat de professionnalisation.

Le rythme d'alternance proposé garantit un suivi en continu des projets de l'entreprise et permet une mise en pratique des enseignements théoriques. A partir du 01er Avril, les alternants occupent leurs postes à temps plein (100 %) en entreprise. Pour les étudiants en Master 1 et 2, l'expérience professionnelle peut être réalisée en France ou à l'étranger.

Le Master peut être réalisé en alternance, dans le cadre d'un contrat de professionnalisation (CDD ou CDI).
Le contrat permet à l'étudiant d'effectuer sa formation en alternant les cours de 3 à 4 semaines à l'université d'Artois et un séjour en entreprise de 3 à 4 semaines (Septembre à fin Mars).

Le contrat de professionnalisation permet d'effectuer la formation alternativement en entreprise et à l'université. C'est un contrat de travail à durée déterminée ou indéterminée qui offre une rémunération allant de 55 % à 100 % du SMIC selon l'âge et le niveau de formation du candidat. Le contrat de professionnalisation vous donne
donc l'opportunité de vous former et d'acquérir simultanément une solide expérience qui facilitera votre insertion professionnelle.

Stages

Stage : Obligatoire

Admission

Conditions d'admission

La première année du Master est accessible aux étudiants titulaires de Licence Biologie, Biochimie ou une Licence équivalente d'une autre université.
L'admission définitive est subordonnée à l'examen du dossier du candidat et éventuellement à un entretien et cet accès est aussi conditionné par la capacité d'accueil "limite" (CAL).
La deuxième année du Master est accessible:
- De plein droit aux étudiants ayant réussi la première année du Master agroalimentaire,
mention : Nutrition, Sciences des Aliments de l'Université d'Artois
- Aux étudiants titulaires de la première année du Master agroalimentaire avec la mention Nutrition, Sciences des Aliments ou autre Master équivalent et sous réserve d'acceptation du dossier de candidature.
Le Master est accessible aux salarié(e)s ou personnes en demande d'emploi.
Ils peuvent aussi intégrer le Master ou le valider par le biais de la Validation des Acquis Professionnels et Personnels (VAPP) ou de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 02 décembre 2025

L'admission définitive du candidat n'est prononcée qu'après un entretien qui permet d'évaluer la cohérence entre ses motivations et les objectifs de son projet professionnel.

Modalités d'inscription

Les candidatures se font sur la plateforme Monmaster.gouv.fr pour les personnes (au choix) :

- soit inscrites en 3ème année de licence ;
- soit déjà titulaires d'un diplôme national de licence ;
- soit inscrites ou déjà titulaires d'un autre diplôme donnant accès à la formation de master (dont les formations de grade licence, notamment les LP et les BUT, etc.). A ce dernier titre, il est important de se rapporter aux informations relatives aux conditions d'admission de chaque diplôme visé.

https://www.univ-artois.fr/formations/admission-inscription-transfert

Droits de scolarité

Le taux des droits d'inscription dépend du cursus, du niveau d'études, de votre situation et de votre nationalité.
Plus d'informations : https://www.etudiant.gouv.fr/fr/droits-d-inscription-1489

Infos pratiques

Autres contacts

Responsable de la formation : Romdhane Karoui
Tél. 33 (0)3 21 24 81 03 - romdhane.karoui@univ-artois.fr

Service scolarité : Aurore ATMANIA
Tél. + 33 (0)3 21 79 17 44 - aurore.atmania@univ-artois.fr

Campus

Campus de Lens - Faculté

Référentiel RNCP : 37026

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 02 décembre 2025

Programme

Organisation

Programme thématique adapté à la demande industrielle

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2
• Biochimie alimentaire • Normes et qualité • Marketing • Transformation des produits alimentaires d'origine animale • Techniques analytiques de détermination de la qualité des aliments	• Technologies alimentaires • Gestion de Projet • Anglais • Transformation des produits alimentaires d'origine végétale • Analyse des données appliquées à la caractérisation des produits alimentaires • Stage en entreprise en France ou à l'étranger - (3 à 5 mois) sous convention de stage
SEMESTRE 3	**SEMESTRE 4**
• Formulation • Plans d'expériences • Performance industrielle • Monographie	• Projet R&D • Outils de maîtrise de la qualité • Anglais • Stage en entreprise - Jusqu'à 1 an de contrat de professionnalisation (CDD, CDI) - 5 à 6 mois de stage sous convention de stage

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 02 décembre 2025