



MASTER 2 Mention Biologie Agrosociétés Parcours ALIMENT MICROBIOLOGIE ASSURANCE QUALITE (AMAQ)

REFERENCE : APO-10ALM2-544-APU-2026

Apprentissage CFA UB (contrats privés)

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2026/2027

PEDAGOGIE

UFR Sciences Vie, Terre et Environnement (SVTE)
Responsable pédagogique
Aurélie RIEU-GUIGON
Tél : 03.80.39.62.62
aurelie.rieu-guigon@u-bourgogne.fr

SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)

Chargée de gestion de formation
Hélène PRETET / Tél : 06 65 97 64 05
Chargée d'ingénierie de formation
Yvelise JOSEPH / Tél : 06 68 91 90 05
Adresse de contact formation.continue-svte@u-bourgogne.fr

OBJECTIFS

Le parcours Aliments, Microbiologie, Assurance Qualité (AMAQ) vise à former des cadres capables de répondre au double besoin d'analystes de haut niveau et de spécialistes de l'assurance qualité en entreprises agroalimentaires. Ce parcours est conçu pour permettre une alternance entre des périodes à l'Université et des périodes en entreprise, pour des étudiants réalisant cette formation en contrat de professionnalisation ou en contrat d'apprentissage.

Le titulaire de ce diplôme possède une bonne connaissance de toutes les méthodes analytiques employées au laboratoire, de leur fiabilité, mais également du contrôle des matières premières, le suivi de la fabrication et de la commercialisation des aliments. Parallèlement, les étudiants sont formés à la démarche (i) d'assurance qualité, (ii) de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) et à la veille réglementaire. Ainsi, le contrôle qualité est une préoccupation majeure, notamment au travers de l'Assurance Qualité (certification par exemple), de la qualité dans l'évolution de la production agricole, des auto-contrôles dans le secteur de la distribution, du besoin d'une formation complémentaire en matière de réglementation, d'hygiène dans les PME et PMI. Un soin particulier est apporté dans l'examen des cahiers des charges liant fournisseur et clients. Le parcours de formation AMAQ est également concerné par les souhaits des instances officielles qui se préoccupent de la qualité des denrées alimentaires, ce qui se traduit par une sensibilisation à la validation des méthodes d'analyse, à la métrologie et plus largement à la garantie de fiabilité des résultats analytiques.

PUBLIC

jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus

PRE-REQUIS

Pour être admis à suivre la formation, dans la limite de la capacité d'accueil et après étude de leur cursus antérieur, les candidat(e)s doivent être titulaires d'une 1^{re} année de master ou d'un diplôme de 2^e cycle de l'enseignement supérieur équivalent, dans les domaines de la biologie, de la santé ou de l'alimentation. Toute autre formation ou domaine d'origine fera l'objet d'une étude approfondie. La condition minimale d'admission est l'équivalence de 240 crédits (ECTS) obtenus dans l'un des domaines concernés.

FORMATEURS

Les formateurs sont des enseignants et enseignants chercheurs de l'université, de l'UFR SVTE et des intervenants



professionnels experts dans les domaines de la formation.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Durée de la formation : 413 h

Lieu de la formation : Dijon : Université de Bourgogne UFR SVTE.

Rythme de la formation : 2 à 3 semaines à l'université et 2 semaines à l'entreprise jusqu'en janvier. Présence quasiment constante en entreprise à partir du mois de février, avec un regroupement à l'Université de 2 jours en mars (ces deux journées pourront se tenir dans leur intégralité ou partiellement par visioconférence). Retour à l'Université en Juillet pour examen et soutenance orale et en Septembre pour la session de rattrapage si besoin.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Travaux dirigés, travaux pratiques, échanges d'expériences, tutorat, travail personnel encadré pouvant s'organiser dans les locaux de l'université ou à domicile.

MOYENS TECHNIQUES

Salles banalisées, salles de travaux pratiques dotées d'équipements scientifiques pédagogiques.

Ordinateurs et logiciels

Centre de documentation.

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Téléchargement du dossier de candidature sur le site de l'UFR SVTE de l'université de Bourgogne en mai.

Dates limite de dépôt des candidatures à la scolarité SAVAN de l'université de Bourgogne : juin.

Sélection pédagogique (examen des candidatures par la commission pédagogique) : fin juin

Informez dès que possible le SEFCA et le responsable pédagogique du projet d'intégrer la formation en alternance.

Rechercher une entreprise/un site d'accueil en attendant l'avis de recevabilité pédagogique.

- Les étudiants admis l'année précédente en M1 BAG (Biologie Agrosociétés) à l'UB et qui auront émis dans leur projet professionnel et de poursuite d'études le souhait de poursuivre en M2 AMAQ seront admis sans sélection s'ils réussissent leur M1.

- Pour tous les étudiants provenant d'une autre mention de M1, d'une autre formation et/ou d'un autre établissement :
ADMISSION SÉLECTIVE SUR DOSSIER.

Lien vers les modalités de candidature :

<http://ufr-svte.u-bourgogne.fr/scolarité/inscriptions/inscription-m2.html>

- Les candidat(e)s non titulaires du diplôme requis pourront faire appel à la validation des acquis pour l'admission.

- Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales (voir calendrier et date limite de dépôt de dossier sur la page web ub-link relative à ce service : rubrique « Etudiants internationaux » et « Venir à l'UB à titre individuel »), même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier. Les étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE en cas d'admission dans la filière).

Formation par contrat de professionnalisation et apprentissage : La formation est ouverte en contrat de professionnalisation et en apprentissage en lien avec le SEFCA (formation.continue-svte@u-bourgogne.fr).

Les étudiant(e)s salarié(e)s peuvent suivre la formation sur 2 ans, conformément à la réglementation en vigueur.

L'obtention du diplôme en formation continue est accessible :

- aux demandeurs(euses) d'emploi justifiant des prérequis

- dans le cadre d'une reconversion, d'une remise à niveau, ...

L'articulation en UE permet la délivrance d'attestations de suivi de modules ou de séquences.

Conditions d'accès par validation d'acquis ou équivalence de diplôme : S'adresser au service de formation continue de l'université (formation.continue-svte@u-bourgogne.fr)



MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Contrôle continu et examens, et soutenance du mémoire bibliographique et du rapport d'activité. Une session 2 est prévue en septembre.

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Les compétences en lien avec l'assurance qualité :

- Maîtriser les méthodes de contrôle de la qualité et d'assurance qualité afin de garantir la qualité microbiologique, chimique, toxicologique des produits alimentaires.
- Connaître les méthodes de contrôle de la qualité en laboratoire, de la qualité des matières premières et de fabrication
- Mettre en application la méthode HACCP
- Mettre en place des démarches d'assurance qualité dans le cadre des référentiels existants (ISO, IFS, BRC ...)
- Piloter une démarche d'amélioration d'un système de management de la qualité.
- Connaître les certifications en matière d'environnement
- Connaître la démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE)
- Implanter et Gérer une démarche RSE.
- Appliquer les normes RSE et les certifications.
- Savoir élaborer un cahier des charges
- Savoir comment garantir la fiabilité de résultats analytiques
- Connaître la législation en matière de sécurité des aliments

Compétences transversales : outre les compétences liées à la gestion de la qualité, des compétences liées à la l'informatique, la communication et la gestion de projet doivent être acquises.

Ce parcours permet une insertion professionnelle dans les services qualité des entreprises et des établissements de recherche publique.

Les métiers visés sont :

- Responsable de laboratoire contrôle qualité
- Responsable qualité
- Responsable qualité hygiène sécurité environnement
- Responsable des achats
- Répression des fraudes

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://ufr-svte.u-bourgogne.fr/formation/master.html>

<http://sefca.u-bourgogne.fr/>

<https://alternance.emploi.gouv.fr/accueil>

Conformément au droit du travail, le titulaire d'un contrat d'apprentissage a droit à minimum 5 semaines de congés qu'il posera au cours de l'année (hors périodes de formation) en concertation avec son employeur. Se reporter à la convention collective de la structure d'accueil.

Plus d'infos sur <https://sefca.u-bourgogne.fr>