



PROGRAMME DE FORMATION

Intitulé de la Formation :

MASTER 2 Mention Biologie Agrosciences Parcours Aliments Microbiologie Assurance Qualité (AMAQ)

Année universitaire 2026-2027

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Aurelie.Rieu-Guigon@u-bourgogne.fr Université de Bourgogne (UFR SVTE)</p>	<p>Chargé(e) de gestion de formation Hélène PRETET / Tél : 06 65 97 64 05 formation.continue-svte@u-bourgogne.fr</p> <p>Chargé(e) d'animation et d'ingénierie de formation FTLV Yvelise JOSEPH / Tél : 06 68 91 90 05 formation.continue-svte@u-bourgogne.fr</p>
UE1 – Management de la qualité Management de la qualité, HACCP, norme ISO 22000, référentiels IFS/BRC, formation théorique à l'audit, norme environnementale ISO 14001	44h
UE2 – Responsabilité Sociétale des Entreprises RSE, gouvernance et stratégies RSE, outils de pilotage et de reporting RSE, achats responsables et éco-conception	45h
UE3 – Sécurité microbiologique des aliments Risques microbiologiques alimentaires : microorganismes pathogènes et aliments, bactéries pathogènes, mycologie/mycotoxines, procédures de nettoyage et de désinfection	48h
UE4 – Méthodes de contrôle qualité Méthodes chimiques pour le contrôle qualité, détection des fraudes, validation de méthodes, statistiques utilisées en contrôle qualité	50h
UE 5 – Qualité des matières premières et des aliments Toxicologie alimentaire, qualité nutritionnelle des aliments, qualité des matières premières (céréales, viande, lait, eau)	43h
UE6 – Conduite de projet Travail personnel encadré ; ce travail pourra s'organiser dans les locaux de l'université ou à domicile Mémoire bibliographique ; les soutenances pourront se tenir dans leur intégralité ou partiellement par visioconférence	123h 123h
UE7 – Stage Suivi et tutorat pédagogique de stage	60h
Volume horaire total	413h

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation : [[Lien vers la Fiche Filière](#)]