



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

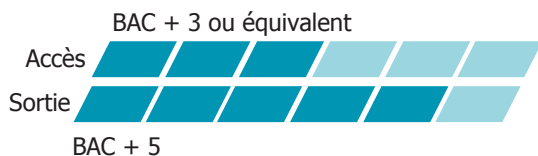
Les cadres formés possèdent des connaissances diversifiées et complémentaires dans le domaine de la nutrition, des sciences des aliments et du management de l'agroalimentaire. La formation s'articule autour du projet permettant l'acquisition d'une compétence et le passage aux savoir-faire nécessaires à la démarche qualité, de l'ingénierie de production, de conception, de développement de nouveaux produits ou de nouveaux procédés. Les diplômés mettent en œuvre, lors de leur démarche projet, une stratégie de travail collaboratif permettant d'appréhender le travail en équipe indispensable au processus d'amélioration des entreprises.

## ACCÉDER À LA FORMATION

**Modalités d'ouverture\* : FI, FA, FC, CP**

\*Formation Initiale / Formation par Apprentissage / Formation Continue / Contrat de professionnalisation

### Niveaux entrée / sortie



### 1. Candidater

**BRUDLDRURU**

**BRUDLU**

**DDUSTUDDLD**

**DDUDDUURUDLRMLD**

**UUUSUDDMUSUL**

**UDDLRUDLR**

Pour toute personne n'ayant pas le diplôme requis, possibilité de validation des acquis (VAP) pour accéder à la formation. Possibilité de validation des acquis de l'expérience (VAE) pour obtenir tout ou partie du diplôme.

Contact : [formation.continue@insa-hdf.fr](mailto:formation.continue@insa-hdf.fr)

Pour les étudiants internationaux hors UE :  
[pastel.diplomatie.gouv.fr](http://pastel.diplomatie.gouv.fr)

### S'inscrire administrativement

Pour tous : [inscription.uphf.fr](http://inscription.uphf.fr)

### S'inscrire pédagogiquement

auprès de votre secrétariat pédagogique

Pour toute question d'orientation : [orientation@uphf.fr](mailto:orientation@uphf.fr)

## PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Biochimie alimentaire
- Marketing
- Normes - qualité
- Gestion de projets
- Technologies alimentaires
- Organisation et gestion de la production
- Sécurité industrielle
- Formulation de produit alimentaire
- Physique des changements d'état
- Hygiène et sécurité alimentaire - conditionnement emballage
- Instrumentation sur les lignes de production
- Conception et réalisation d'unités industrielles de production
- Sécurité-environnement
- Management de la qualité industrielle
- Gestion des risques
- Management et ressources humaines
- Alimentation durable
- Conception de nouveaux produits alimentaires
- Anglais

## ET APRÈS

### Secteurs visés

Agro-alimentaire, distribution, groupes de restauration collective, industrie pharmaceutique / cosmétique, conseil, études, audit, administration d'état, associations, structures de formation et de recherche.

### Métiers visés

- Responsable qualité, hygiène, sécurité sanitaire et environnement
- Responsable de production agro-alimentaire
- Responsable sécurité industrielle
- Hygiéniste
- Responsable des achats, approvisionnements, logistique
- Responsable de laboratoire
- Chargé de projet en I&D et R&D
- Consultant en qualité et sécurité alimentaires, auditeur junior
- Cadre technique de l'industrie pour le contrôle-qualité, l'assurance qualité, le management de la qualité
- Chargé d'études des organismes institutionnels

Retrouvez toutes les statistiques sur les formations :

[www.uphf.fr/insertion-taux-reussite](http://www.uphf.fr/insertion-taux-reussite)