Diplôme d'établissement - Spécialisation Production, sécurité des aliments et de l'environnement (PSAE)

L'INSTITUT agro Rennes Angers

FORMATION CPF ELIGIBLE

MODULE ACTUALISÉ

Formation continue - Module de master

Premier secteur économique français par son chiffre d'affaires, le secteur agroalimentaire accorde une place prépondérante aux stratégies d'innovation et à l'optimisation des productions afin de satisfaire le consommateur en termes de qualité produit (sanitaire, organoleptique,nutritionnelle), d'accessibilité (disponibilité, prix), de service et de durabilité.

Ce diplôme d'établissement spécialisation Production, Sécurité des aliments et de l'environnement, vise à compléter les connaissances indispensables à la maîtrise des technologies entrant dans l'élaboration des produits alimentaires, à la compréhension de la gestion industrielle dans sa globalité et permet d'appréhender les structures et les fonctions de l'entreprise.

LES +
DE LA FORMATION

Enseignement diversifié : conférences, études de cas, challenge, serious game, stage en entreprise...
Formation de niveau master 2
Mixité des apprenants : élèves ingénieurs et public adulte

Durée : 260 jour(s) - 480h

Session(s)

- Date à définir
  Lieu : Rennes
  Tarif : 5673 euros

Publics concernés
Public adulte en reconversion ou non, souhaitant valider un niveau bac+5.
Jeune diplômé de niveau master 2 souhaitant effectuer une 2ème spécialisation

Pré-requis
Niveau de connaissances de fin de Master 1 en agroalimentaire (notamment en qualité alimentaire et gestion de production) ou avoir une expérience professionnelle justifiant le niveau de connaissance dans le domaine du diplôme.

Responsables(s) et intervenant(s)
Cécile Le Floch-Fouéré

Nombre de participants
1 minimum - 5 maximum

Objectifs pédagogiques

- Manager des équipes de production pour fabriquer des produits de qualité respectant les contraintes liées à la sécurité alimentaire et aux normes environnementales.

- Produire, contrôler et expédier les produits fabriqués dans un objectif de satisfaire un client.

- Optimiser la gestion des flux et des coûts.

Programme

- Politique publique de l'alimentation et réglementation (16h)
- Droit du travail (19h)
- QSE et applications technologiques (116h)
- Gestion de la production (118h)

- OPTION 1 : Conception d'une ligne de process (20h)
- OPTION 2 : Marketing industriels / Service achats (28h)
- OPTION 3 : Les incontournables du génie des procédés (36h)

+ anglais
+ conférences, challenge, Hackathon (60h)
+ Projet d'ingénieur (121h)
+ Stage (6 mois)

Modalités d'évaluation : Examens écrits et oraux

La décision d'admission à cette formation sera effectuée par le responsable pédagogique et le service formation continue.
A noter, Le coût de la formation est net de taxe. Une réduction de 50% est accordée pour les stagiaires en financement propre.

Mis à jour le : 17/06/2026

Contacts

Service Alternance et Formation Continue
tél : +33 (0)2 23 48 55 26
fc.rennes-angers@institut-agro.fr

Informations et inscription

Inscription via le site internet : https://formationcontinue.institut-agro-rennes-angers.fr
Les demandes d'inscription sont possibles jusqu'à 1 mois avant le début de la formation.
Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits
* Tarif en vigueur, révisé annuellement