

# Diplôme d'établissement - Spécialisation Production, sécurité des aliments et de l'environnement

## 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.

### Durée

260 jour(s) - 480h

### Session(s)

### Responsables(s)

Cécile Le Floch-Fouévé

### 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.

### Informations particulières

Formation organisée sur une période de 12 mois : cours de septembre à février, suivi d'un stage de mars à août.

### Nombre de participants

1 minimum - 5 maximum

### Objectifs

- 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.

### 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

### 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, coût de la formation :

- 2 500 € pour les étudiants en poursuite d'étude, pour les particuliers sans financement,
- 5 000 € pour tout autre demandeur.

### 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 ingénieur et public adulte

## Contacts

Service Alternance et Formation Continue

tél : +33 (0)2 23 48 55 27

formco.rennesangers@institut-agro.fr

## Informations et inscription

<https://formationcontinue.institut-agro-rennes-angers.fr>

Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits