

## Conditions d'admission

Être âgé(e) de moins de 30 ans (hors cas dérogatoires) pour bénéficier d'un contrat d'apprentissage et être :

- Diplômé d'un master 1 de sciences et technologie mention science de la vie
- Elèves ingénieurs en agroalimentaire ou avoir un diplôme jugé équivalent par la commission pédagogique

Les étudiants de plus de 30 ans peuvent bénéficier d'un contrat de professionnalisation.



### Comment s'inscrire ?

Dossier de candidature disponible sur le site internet de l'Université : <https://sciences.sorbonne-universite.fr/>



### Modalités de sélection

Examen du dossier et entretien individuel avec l'équipe pédagogique.

# Contact

## Université

Sorbonne Université  
4 place Jussieu - 75005 Paris

### RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Pr. Véronique Béréziat  
✉ [veronique.bereziat@sorbonne-universite.fr](mailto:veronique.bereziat@sorbonne-universite.fr)  
Pr. Khadija El Hadri-Zegouagh  
✉ [khadija.zegouagh@sorbonne-universite.fr](mailto:khadija.zegouagh@sorbonne-universite.fr)

### GESTION ADMINISTRATIVE

Carole Harduin  
✉ [carole.harduin@sorbonne-universite.fr](mailto:carole.harduin@sorbonne-universite.fr)

## CFA Leem Apprentissage

### CONSEILLER EN APPRENTISSAGE

Hakim Duchene  
✉ [h.duchene@leem-apprentissage.org](mailto:h.duchene@leem-apprentissage.org)  
☎ 07.50.54.91.28

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les modalités d'accès requises.

**HANDIEM**  
Handicap Entreprises du Médicament

## En savoir plus

- ✉ [sciences-master-bip-nutrition@sorbonne-universite.fr](mailto:sciences-master-bip-nutrition@sorbonne-universite.fr)
- 🌐 [www-master.sorbonne-universite.fr](http://www-master.sorbonne-universite.fr)
- 🌐 <https://masterbip.wixsite.com/nutrition>

Visiter  
[leem-apprentissage.org](http://leem-apprentissage.org)



# Master 2 Biologie Intégrative et Physiologie

## Parcours Nutrition, Qualité et Santé

Nous offrons une formation transdisciplinaire en lien à la fois avec le monde académique et l'entreprise. Nos diplômés sont opérationnels dans trois domaines

- Sécurité sanitaire des Aliments et Maitrise des Risques
- Communication en Nutrition/Santé
- Recherche et Innovation Nutritionnelle



CHARGE DE PROJET EN EDUCATION POUR LA SANTE ■ CHARGÉ DE  
PROJET COMMUNICATION NUTRITIONNELLE ■ CONCEPTEUR, REDACTEUR  
EN NUTRITION EN SANTE

# Présentation

Nous formons des professionnels de la nutrition, dans des domaines en perpétuel renouvellement, qui ouvrent aux métiers de demain pour une alimentation alliant qualité nutritionnelle et sanitaire, favorisant les "aliments santé" dans un mode raisonné, et utilisant de nouvelles formes de communication autour des programmes de prévention.

## Rythme de l'apprentissage

2 semaines en entreprise / 2 semaines en formation.  
Temps plein en entreprise à partir de début Avril

## Modalités pédagogiques

Cours, ED, travaux de groupe, étude de cas, mise en situation.

## Contrôle des connaissances

Selon les matières (UE) : Examen écrit et/ou oral, étude de cas, travail en binôme ou groupe pour certains projets, mémoire avec soutenance devant un jury de professionnels.



## Quels métiers ?

### ■ RESPONSABLE HYGIÈNE, QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Garant des conditions d'hygiène et de sécurité de fabrication des aliments, il contrôle toute la chaîne de production, depuis l'arrivée des matières premières jusqu'au conditionnement. En cas de problème, il analyse les défaillances et apporte des solutions, quitte à faire évoluer les méthodes de fabrication.

### ■ ATTACHÉ SCIENTIFIQUE EN AGENCE DE COMMUNICATION

Référents scientifiques au sein d'une agence de communication en lien avec les entreprises agroalimentaires. Ils élaborent le plan de communication de produits agroalimentaires en lien avec les équipes marketing (Apport scientifique au service d'une meilleure communication).

### ■ CHARGÉ DE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS

En charge de la conception et du développement de nouveaux concepts de produit dans le domaine agroalimentaire. Il doit donc inventer, innover, créer des produits attractifs par leur goût mais aussi par l'apport nutritionnel sain et équilibré qu'ils offrent pour le consommateur.

# Programme

Le Master 2 «Biologie Intégrative et Physiologie, parcours Nutrition Qualité Santé» propose **402 heures de formation.**

- **Communication et Innovation Nutritionnelle (6 ECTS)**
- **Qualité Hygiénique des Aliments et Maîtrise des Risques (6 ECTS)**
- **Formulation, Nutrition, innovation (6 ECTS)**
- **Unité d'Anglais : Préparation et obtention du TOEIC (3 ECTS)**
- **Alimentation et Santé : qualités nutritionnelles et sensorielles (6 ECTS)**
- **Utilisations des agro-ressources animales et végétales et qualité nutritionnelle (6 ECTS)**
- **Marketing nutritionnel (3 ECTS)**
- **Passeport entreprise (3 ECTS)**
- **Rapport et soutenance du projet en entreprise (30 ECTS)**

