Université Paris-Saclay

Partager

Email destinataire :

Vous devez renseigner un email valide

Envoyer

Une erreur est survenue. Merci de réessayer ultérieurement

Le mail de partage a bien été envoyé.

Ajouter au comparateur

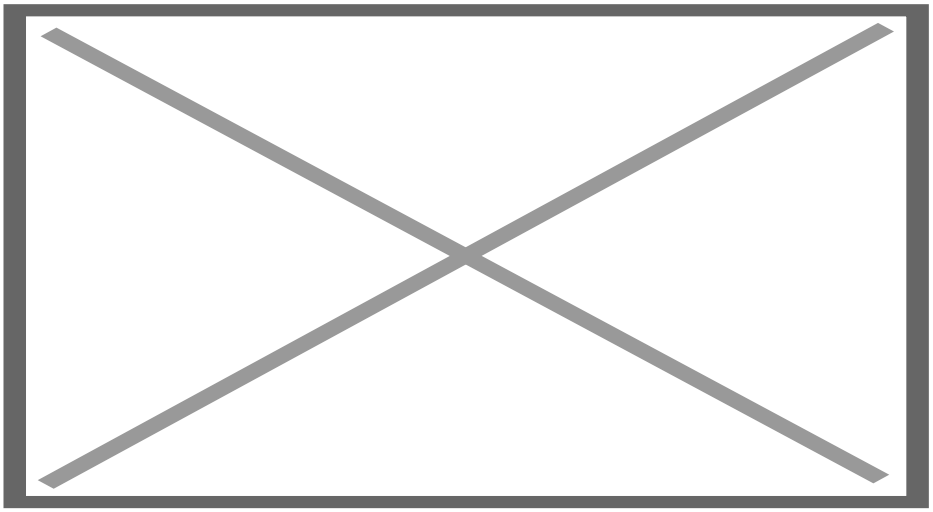
M2 Analyse des risques sanitaires liés à l'alimentation

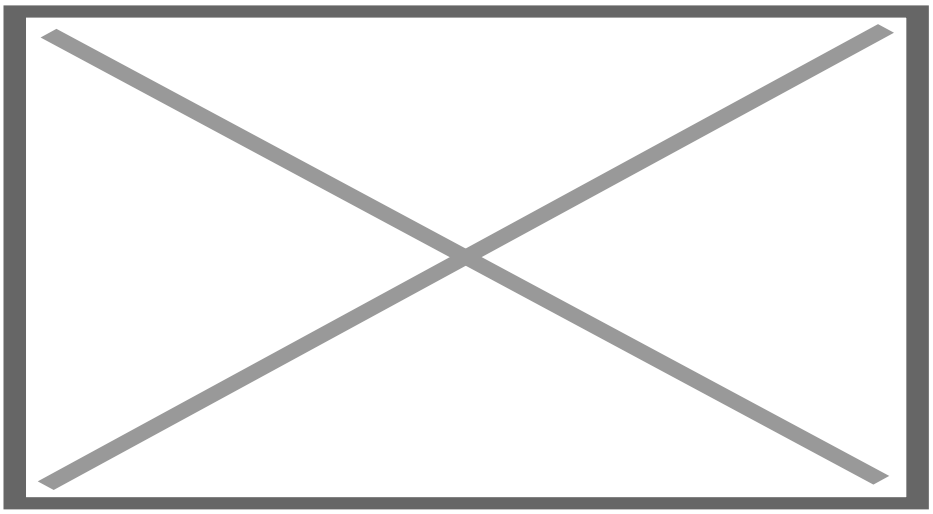
Master
Mention Nutrition et Sciences des aliments
Régime(s) d'inscription
Formation initiale
Formation en apprentissage
Formation continue
Langue(s) d'enseignement
Français

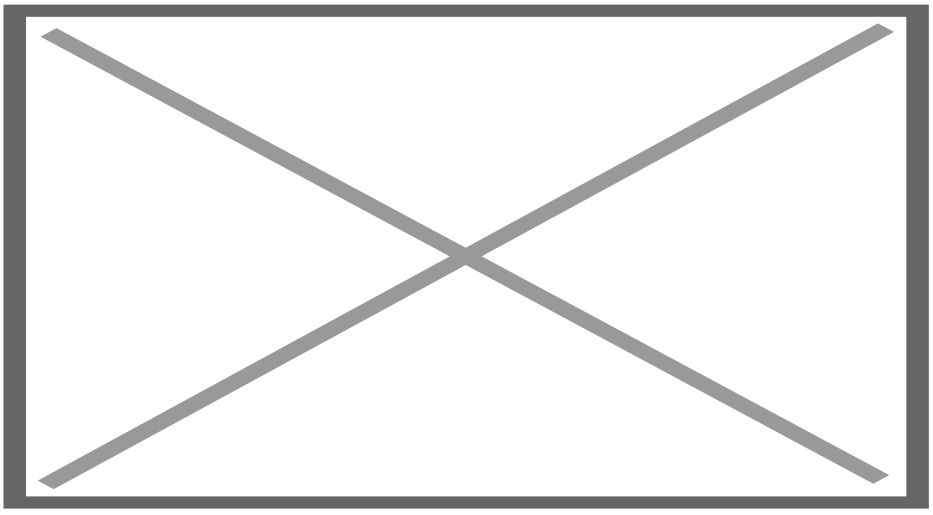
Pour répondre aux enjeux de sécurité sanitaire des aliments et des bioproduits, le parcours de master 2 ARSA propose une formation approfondie sur l'évaluation quantitative des risques, discipline à la base de toute décision concernant les mesures de maîtrise des dangers aux différents stades de la production.

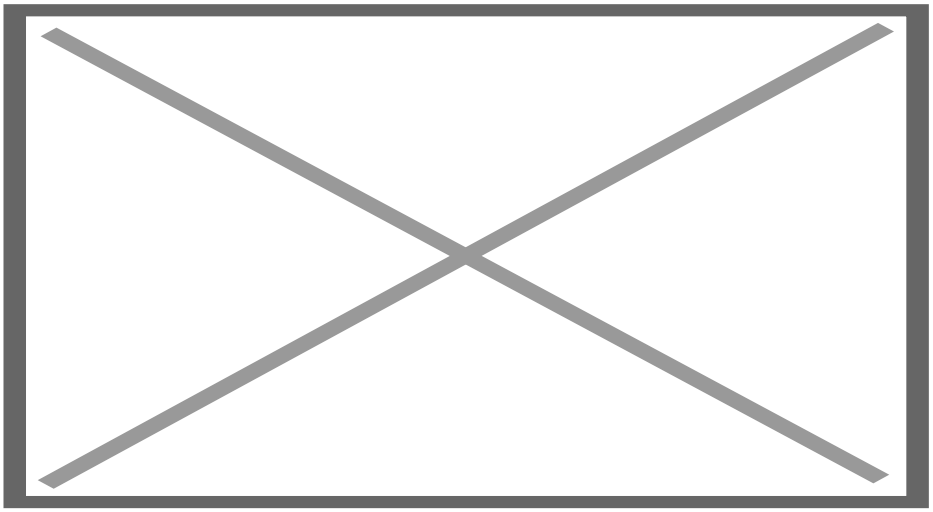
Le parcours ARSA vise à former des étudiants afin qu'ils soient capables de mettre en œuvre des méthodes d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments, et de réaliser une analyse des risques sur une chaîne de production. Les connaissances apportées permettront aux étudiants d'identifier les dangers microbiologiques et chimiques dans un contexte donné, d'évaluer quantitativement les risques associés grâce l'utilisation d'outils mathématiques, et de communiquer sur ce risque. L'approche " analyse des risques " nécessite des compétences en microbiologie, chimie analytique, toxicologie, technologie de transformation, épidémiologie, modélisation, biostatistique, informatique, etc. Ils devront également posséder les connaissances relatives à la réglementation nationale ou internationale en matière de sécurité des aliments. Enfin, ils pourront appréhender les sciences de l'information et de la communication autour du risque.

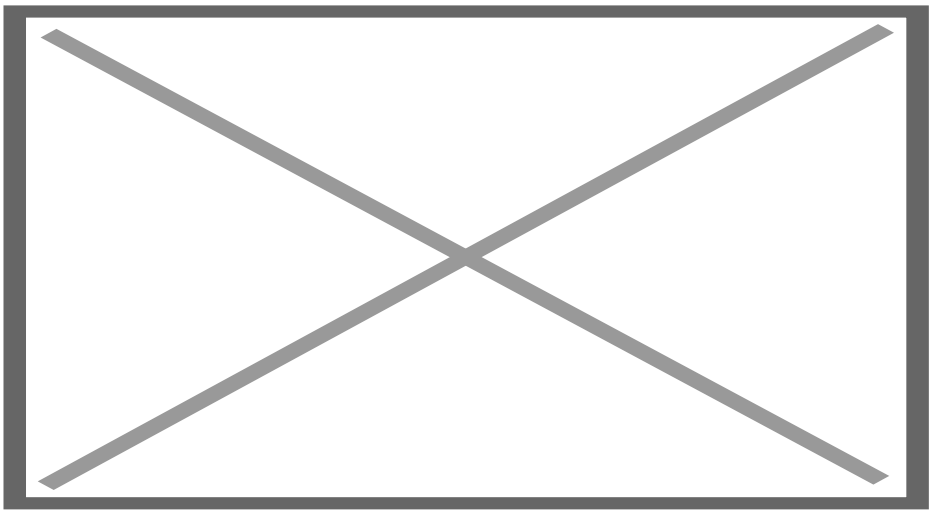
Télécharger la fiche détaillée
Je candidate











Informations

- Présentation
- Admission
- Programme

Présentation

Compétences

- Identifier les dangers microbiologiques et chimiques tout le long de la chaine de production d'aliments.
- Savoir faire une évaluation quantitative de risque

Objectifs pédagogiques de la formation

- Appréhender et caractériser les déterminants de la sécurité sanitaire des produits alimentaires (et plus généralement des bioproduits transformés)
- Connaître les méthodes d’évaluation quantitative des risques sanitaires
- Connaître les leviers d’action pour prévenir et réduire les risques à un niveau acceptable par des mesures de gestion
- Savoir communiquer sur les risques sanitaires alimentaires

Débouchés

Professionnels

Après un Master ou Master + Doctorat : chercheur ou enseignant-chercheur
responsable contrôle qualité matières premières et fabrications
Responsable assurance qualité
Consultant
Ingénieur d’études dans les domaines de l’industrie
Ingénieur d’études dans les domaines de la recherche
Chargé·e de projet
Chargé·e de validation/qualification
Responsable de laboratoire
Ingénieur de recherche ou d'études
enseignant.e-chercheur.se (après un doctorat)
Chargé de mission / projets
Evaluateur de risque
ingénieur maîtrise des risques sanitaires eau potable
ingénieur d’études sanitaires
chargé de projet scientifique / santé publique
Intégration d’une agence sanitaire, plateforme d'épidémiosurveillance en santé animale...
Chargé d’étude en santé publique
Epidémiologiste

Poursuite d’études

Doctorat
Mastère spécialisé

Agenda

Début de la formation (date indicative)
07/09/2026
Fin de la formation (date indicative)
03/09/2027
Admission

Capacité d’accueil

Places

15

Public visé et prérequis

Quel que soit leur établissement d'origine, les étudiants doivent justifier d'un niveau suffisant dans leur formation antérieure (équivalence niveau Master 1). Des pré-requis sont indispensables en microbiologie générale et alimentaire, et en analyse chimique. Un niveau B2 en français est obligatoire pour les étudiants non francophones.

Période(s) de candidature

Plateforme Inception

Du 01/05/2026 au 30/06/2026

Pièces justificatives

Obligatoires

Lettre de motivation.

Tous les relevés de notes des années/semestres validés depuis le BAC à la date de la candidature.

Attestation de français (obligatoire pour les non francophones).

Curriculum Vitae.

Descriptif détaillé et volume horaire des enseignements suivis depuis le début du cursus universitaire.

Facultatives

Déclaration d'intention cursus apprentissage.

Coordonnées référents (obligatoire pour les candidats non internationaux).

Liste des autres masters demandés (hors Saclay).

Sur papier libre, indiquez les autres candidatures que vous déposez en dehors de l'université Paris-Saclay

Dossier VAPP (obligatoire pour toutes les personnes demandant une validation des acquis pour accéder à la formation) https://www.universite-paris-saclay.fr/formation/formation-continue/validation-des-acquis-de-lexperience.

Fiche de choix de M2 (obligatoire pour les candidats inscrits en M1 à l'Université Paris-Saclay) à télécharger sur https://urlz.fr/i3Lo.

Document justificatif des candidats exilés ayant un statut de réfugié, protection subsidiaire ou protection temporaire en France ou à l'étranger (facultatif mais recommandé, un seul document à fournir) :
- Carte de séjour mention réfugié du pays du premier asile
- OU récépissé mention réfugié du pays du premier asile
- OU document du Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés reconnaissant le statut de réfugié
- OU récépissé mention réfugié délivré en France
- OU carte de séjour avec mention réfugié délivré en France
- OU document faisant état du statut de bénéficiaire de la protection subsidiaire en France ou à l'étranger.

Programme

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet Tutorat
Surveillance et gestion des risques	0	2	22,5	7,5						
Langue étrangère	0	1	22,5	7,5						
Communication autour du risque	0	1	22,5	7,5						
Risques microbiologiques	0	2	22,5	7,5						
Risques Chimiques	0	2	22,5	7,5						
Projet bibliographique	0	1	22,5	7,5						
Stage	0	1	22,5	7,5						
UE Libre	0	1	22,5	7,5						

| Matières | ECTS | Semestre | Cours | TD | TP | Cours-TD | Cours-TP | TD-TP | A distance | Projet Tutorat |

Surveillance et gestion des risques	0	2	22,5	7,5
Langue étrangère	0	1	22,5	7,5
Missions en entreprise 1	0	1	22,5	7,5
Risques microbiologiques	0	2	22,5	7,5
Risques Chimiques	0	2	22,5	7,5
Projet bibliographique	0	1	22,5	7,5
Missions en entreprise 2	0	1	22,5	7,5
UE libre	0	1	22,5	7,5

Lieu(x) d'enseignement

PALAISEAU

Contact(s)

- **Florence DUBOIS-BRISSONNET**

  AgroParisTech
- **Mathieu CLADIÈRE**

  AgroParisTech

http://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments/m2-analyse-des-risques-sanitaires-lies-lalimentation