

## **RENTRÉE 2022-2023** **Nouveau parcours-type M2**

# **Master Nutrition et Sciences des Aliments** **"Qualité, Sécurité, Environnement de l'Alimentation"**

### **FORMATION PAR APPRENTISSAGE**

Nombre d'heures de formation/an : **250 heures**  
**CFA de l'Université de Lorraine**

### **DURÉE DE LA FORMATION**

**1<sup>er</sup> octobre au 30 septembre**

**Octobre à janvier** : Alternance de 15 jours de cours (1<sup>ère</sup> quinzaine)  
puis 15 jours en entreprise (2<sup>ème</sup> quinzaine)

**Février à septembre** : Stage en entreprise avec soutenance fin septembre

### **ENTREPRISES ET MÉTIERS VISÉS**

Responsable en Qualité, Hygiène et Sécurité dans l'industrie agroalimentaire,  
dans la restauration collective, en grandes surfaces, en environnement,  
en cabinet d'audit, en cabinet d'expertise.

Responsable qualité et certification, responsable qualité opérationnel,  
responsable performance et amélioration continue, responsable qualité produit

### **PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT**

**Management de la qualité**  
**Outils et biostatistiques**  
**Qualité sanitaire des aliments**  
**Qualité produits, réglementation, étiquetage**  
**Qualité nutritionnelle des aliments**  
**Management/connaissances**  
**et économie de l'entreprise/marketing**  
**Anglais professionnel**

### **RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE**

Céline CAKIR-KIEFER

☎ 03 72 74 41 58

✉ [celine.cakir-kiefer@univ-lorraine.fr](mailto:celine.cakir-kiefer@univ-lorraine.fr)