

DIPLOME DE MASTER PAR APPRENTISSAGE

School : Biodiversité, agriculture et alimentation, société, environnement « BASE »

Mention : Nutrition et Sciences des Aliments « NSA »

Parcours-type : Nutrition-et Santé « NS »

Parcours-type : Ingénierie des produits et des procédés « IPP »

Parcours Type : Analyse des risques sanitaires liés à l'alimentation « ARSA »

ORGANISATION ET CALENDRIER 2024-2025

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS
DES SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU VIVANT
CFA SEV

Une équipe à votre disposition

Pour la formation NSA par apprentissage : Les enseignants responsables de la formation

D. Azzout-Marniche  dalila.azzout-marniche@agroparistech.fr,  01 01.89.10.08.48

Enseignant coordonnateur de la mention	Claire Gaudichon	claire.gaudichon@agroparistech.fr
Enseignants coordonnateurs du M1 NSA	Dalila Azzout-Marniche Anne-Marie Davila Marie-Noëlle Maillard	dalila.azzout-marniche@agroparistech.fr anne_marie.davila@agroparistech.fr marie-noelle.maillard@agroparistech.fr
Enseignants coordonnateurs du M2 NS	Claire Gaudichon	claire.gaudichon@agroparistech.fr
Enseignant coordonnateur du M2 IPP	Pierre Giampaoli Stéphanie Roux	pierre.giampaoli@agroparistech.fr stephanie.roux@agroparistech.fr
Enseignants coordonnateurs du M2 ARSA	Florence Dubois-Brissonnet, Mathieu Cladière	florence.dubois-brissonnet@agroparistech.fr mathieu.cladiere@agroparistech.fr

Pour les informations administratives et la scolarité : Le CFA SEV et la DEVE

Mr. Remi Hallard, **Gestionnaire scolarité Master NSA**,  remi.hallard@agroparistech.fr,
CFA, **Gestion des contrats d'apprentissage**, cfa@agroparistech.fr

Directrice du CFA SEV	Celine RAGOT	celine.ragot@agroparistech.fr
-----------------------	--------------	--

Quelques repères sur AgroParisTech.

Un établissement d'enseignement supérieur et de recherche leader sur les sciences et l'ingénierie du vivant et de l'environnement

2200 étudiants/doctorants/auditeurs 230 enseignants-chercheurs, 1 cursus d'ingénieur Bac+5, avec 4 domaines d'enseignement, 22 unités mixtes de recherche, 44 parcours de master, 9 Advanced Masters, 4 écoles doctorales (dont une portée par l'établissement : ABIES), 5 départements de formation de recherche, 120 accords internationaux bi ou multilatéraux et un Centre de Formation d'Apprentis.

Etablissement supérieur "leader" dans les sciences du vivant, AgroParisTech conduit deux missions fondamentales :

- La formation d'ingénieurs, de masters et de docteurs au cœur d'un dispositif articulé en réseaux régionaux ou thématiques bâtis avec de nombreux partenaires
- La production et la diffusion de connaissances (recherche et développement) en partenariat avec les grands organismes de recherche et les principaux centres techniques professionnels pertinents.

6 champs de compétence d'AgroParisTech

AgroParisTech s'est assigné six grands champs de compétences pour ses enseignants-chercheurs et d'activités pour ses diplômés :

Les ressources agricoles et forestières - l'environnement - la transformation agro-industrielle - les biotechnologies - la distribution - l'ensemble des services accompagnant l'acte de production et de commercialisation

L'alimentation des hommes et les préoccupations nutritionnelles, la santé, la prévention des risques sanitaires, la protection de l'environnement, la gestion durable des ressources naturelles et, d'une manière plus générale, la valorisation des territoires seront au cœur de la mission d'AgroParisTech.

Cursus Master Nutrition et Sciences des Aliments « NSA »

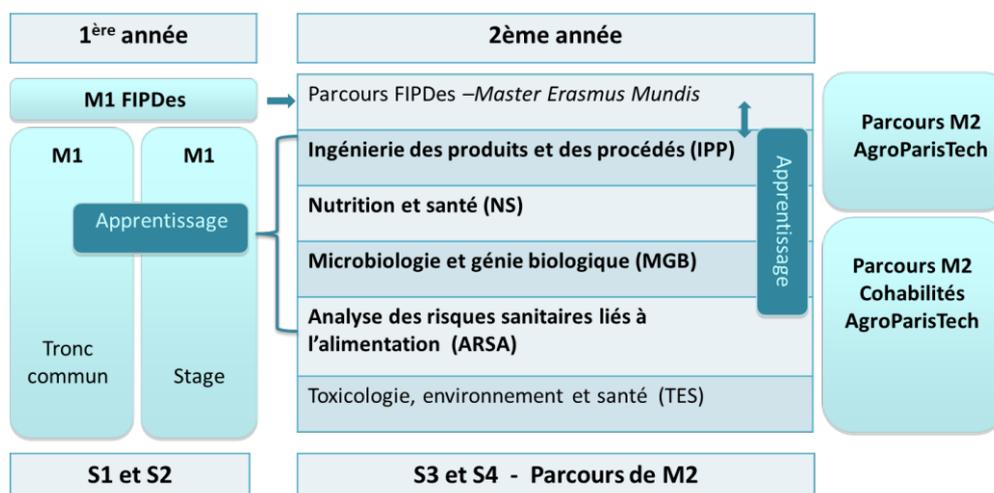
Depuis la rentrée 2015, AgroParisTech est l'établissement référent pour le master « Nutrition et Sciences des Aliments » délivré par l'université Paris Saclay créée le 31 décembre 2014 et dont AgroParisTech est l'un des membres fondateurs avec trois universités, neuf autres grandes écoles et sept organismes de recherche.

Thématiques de formation

Assurer la qualité et la sécurité des bioproduits (aliments, ingrédients, produits cosmétiques...) constitue un enjeu majeur pour notre société. L'élaboration de ces produits pourra être optimisée à condition de mieux comprendre les profils des déterminants épidémiologiques dans les populations, de bien connaître la nature et le rôle des molécules entrant dans leur composition, et enfin d'être capable de contrôler leur comportement au moment de la transformation, de l'utilisation et de la consommation.

La formation proposée dans la mention NSA aborde en particulier les problématiques scientifiques et méthodologiques récentes liées à la conception et la formulation des aliments et autres bioproduits, à leur transformation, au lien entre l'alimentation et la santé, à la nutrition, à l'analyse des risques sanitaires et à la toxicologie liée à l'alimentation et à l'environnement. Elle a pour double objectif d'orienter des étudiants vers les secteurs marchands et industriels et les organismes de recherche, de contrôle et d'évaluation. Les étudiants doivent avoir acquis, à l'issue de la formation, des méthodologies et des connaissances leur permettant d'être directement opérationnels au sein d'entreprises et d'organismes publics, associatifs et privés, ou de postuler comme doctorants dans une discipline en rapport avec l'un de ces secteurs.

La mention NSA s'organise avec une première année commune ouvrant sur les différents parcours en deuxième année.



Ce master peut être préparé par apprentissage avec le CFA SEV d'AgroParisTech soit :

- sur deux années (M1+M2) après la signature d'un contrat de 2 ans,
- sur une année (M2) après la signature d'un contrat de un an pour les trois parcours-types suivants :
 - o Ingénierie des Produits et des Procédés (IPP),
 - o Nutrition et Santé (NS),
 - o Analyse des Risques Sanitaires liés à l'Alimentation (ARSA)

Le parcours MGB se prépare par la voie de l'apprentissage avec le CFA FormaSup.

Le taux de réussite des apprentis dans la mention NSA est de 100% en 2021 et 2022.

Le parcours M2 **Ingénierie des produits et des procédés (IPP)** propose de mettre l'accent sur la caractérisation des produits alimentaires et leur formulation, sur les moyens de maîtriser les propriétés des produits transformés et de connaître les préférences des consommateurs, ainsi que sur la compréhension et la modélisation des processus de transformation. Il se situe à l'interface entre les sciences des aliments et le génie des procédés, ce qui en fait une formation originale sur le plan francilien mais également au niveau national. Les compétences acquises doivent permettre de concevoir des bioproduits de manière raisonnée en prenant en compte non seulement le rôle des ingrédients et de leur environnement mais aussi l'impact du procédé de fabrication utilisé pour produire l'aliment fini et le conserver.

Le parcours M2 **Nutrition et Santé (NS)** a pour objectif de fournir aux étudiants les connaissances nécessaires à la compréhension des relations entre la nutrition et la santé de l'homme, en couvrant par les différentes approches les thématiques majeures dans ce domaine. Ces approches comprennent la physiologie, la biochimie, l'épidémiologie, la biologie cellulaire et moléculaire, l'immunologie ainsi que la microbiologie. Dans le contexte de l'extrême complexité des liens entre alimentation et santé, le M2 NS forme des étudiants capables, sur la scène nationale et internationale, i) d'agir en amont dans les structures académiques pour développer des programmes de recherche et d'enseignement visant à améliorer les connaissances sur les liens entre l'alimentation et la santé humaine ; ii) d'intervenir dans les structures et les agences nationales et internationales chargées de l'établissement des recommandations nutritionnelles et de l'évaluation des dossiers d'allégation, et dans les administrations chargées des problématiques d'alimentation humaine ; iii) d'orienter les entreprises dans leurs choix stratégiques de développement d'aliments à vocation santé, et/ou dans leurs politiques de formulation des produits alimentaires en accord avec les politiques publiques, et de communication sur l'équilibre nutritionnel de leurs produits.

Le parcours M2 **Analyse des Risques Sanitaires liés à l'Alimentation (ARSA)** vise à former des étudiants capables de réaliser une analyse des risques sur une chaîne de production. L'approche " analyse des risques " nécessite des compétences en microbiologie, chimie analytique, toxicologie, épidémiologie, modélisation, biostatistique, informatique, etc. De plus, les étudiants seront sensibilisés aux processus décisionnels lors des discussions relatives à la réglementation nationale ou internationale en matière de sécurité des aliments. Ils sont également formés pour appréhender les sciences de l'information et de la communication afin de pouvoir gérer des campagnes de communication auprès du public ou de savoir répondre à un entretien avec des journalistes scientifiques. L'originalité de ce parcours réside dans la construction d'un enseignement pluridisciplinaire qui permet aux étudiants d'appréhender la démarche de l'analyse des risques, tant sur des aspects de contaminations chimiques que biologiques. Cette formation est construite en partenariat avec l'Université Paris Est Créteil (UPEC).

Pour les parcours IPP, NS et ARSA, les étudiants qui intègrent ce master en M2 peuvent suivre cette formation en contrat d'apprentissage.

Poursuite d'étude

La poursuite d'étude est possible après l'obtention du diplôme de master, en doctorat ou en complément de formation.

Pour en savoir plus

Consultez la page dédiée pour connaître les détails des objectifs pédagogiques, des compétences acquises, du programme, des pré-requis et profil d'entrée, des passerelles et débouchés, et des modalités de candidatures pour le M1 NSA et les différents parcours de M2 :

- <https://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments>
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/30033/>

Présentation de l'apprentissage

LE CFA SEV

Le Centre de Formation d'Apprentis des Sciences Et technologies du Vivant (CFA SEV) est le CFA lié par convention à AgroParisTech. Par cette convention le CFA SEV délègue la formation de ses apprentis à AgroParisTech.

Depuis sa création en 1995, le CFA SEV compte la participation de plus de 300 partenaires professionnels, entreprises, organismes publics, collectivités territoriales.

Le CFA SEV propose aux futurs apprentis une aide à la recherche d'un contrat d'apprentissage et accompagne les entreprises pour la mise en œuvre administrative des documents, CERFA et convention de formation.

L'Apprenti

Statut

L'apprenti est lié à une entreprise par un contrat d'apprentissage qui a une durée déterminée, 24 mois pour les étudiants Masters AgroParisTech ou 12 mois pour les apprentis de Master 2 et qui comporte une formation assurée par l'entreprise et le CFA.

L'apprenti possède le statut de **salarié d'entreprise**, les droits de tous les salariés et est soumis aux mêmes obligations.

La **couverture sociale** de l'apprenti est similaire à celle des autres salariés dès la signature du contrat : **affiliation au régime général de la Sécurité sociale, congés payés, congés de maternité, droits ouverts à la retraite et aux allocations de chômage, etc.**

Rémunération

Pendant toute la durée du contrat, la loi prévoit que l'apprenti perçoive une rémunération : SMIC Brut 35 h au 01.05.2024 : 1766,92 €

Ancienneté / Age	21-25 ans	26 ans et plus
1ère année	53% du SMIC	100 % du SMIC ou SMC
2ème année	61% du SMIC	100 % du SMIC ou SMC
3ème année	78% du SMIC	100 % du SMIC ou SMC

La rémunération peut être supérieure au minimum obligatoire si des accords spécifiques s'appliquent ou si apprenti et employeur le souhaitent. Le salaire de l'apprenti est totalement exonéré des charges sociales "salariales d'origine légale et conventionnelle imposées par la loi" donc le salaire net est égal au salaire brut. Le salaire de l'apprenti est également totalement exonéré de l'impôt sur le revenu, dans la limite du SMIC annuel. Cette disposition s'applique à l'apprenti ou au foyer fiscal auquel il est rattaché.

Le logement

Si l'entreprise est dans une autre région, les apprentis qui doivent louer un 2^e logement ont droit à une aide financière forfaitaire de la part du CFA qui s'élèvera à 150 € maximum par mois.

Les apprentis ont aussi accès aux aides pour le logement : APL

<https://www.caf.fr/allocataires/aides-et-demarches/droits-et-prestations/logement>

Secteur agricole, affilié MSA : <https://www.actionlogement.fr/le-secteur-agricole>

Mobilité internationale

Les apprentis peuvent réaliser des missions à l'international durant leur mission en entreprise. Ils peuvent aussi effectuer une partie de leur alternance au sein d'un organisme étranger via une convention de mise à disposition. Contact au CFA : fatiha.messaoudene@agroparistech.fr

Situation de handicap

Le Master NSA est accessible aux apprentis en situation de handicap. Le CFA SEV accompagne et met à disposition toutes les ressources nécessaires au bon déroulé de votre formation.

Pour en savoir plus, consultez pour cela la page dédiée : <https://www.agroparistech.fr/formation/apprentissage/accompagnement-handicap>

Contact au CFA : fatiha.messaoudene@agroparistech.fr

L'Entreprise

Frais annuels de formation pour les entreprises

L'inscription des apprentis au CFA SEV est gratuite.

Depuis le 1er janvier 2020, la contribution à la formation professionnelle et la taxe d'apprentissage sont rassemblées dans la contribution unique à la formation professionnelle et à l'alternance collectée à terme par l'URSSAF. L'Opérateur de Compétences (OPCO) dont dépend l'entreprise versera au CFA SEV le coût de la formation master Nutrition Science des Aliments, fixé à 12930 €/an.

Pour les administrations et les entreprises du secteur public, le CFA SEV est habilité à recevoir directement les coûts de formation en éditant une facture. (Loi n° 92-675 du 17 juillet 1992 – article 20 III)

Avantages liés à l'apprentissage pour l'entreprise

Pour les TPE, pendant toute la durée du contrat, l'employeur est exonéré des charges sociales, à l'exception de la cotisation patronale d'accidents du travail et maladie professionnelle. Pour les employeurs qui ne bénéficient pas d'exonération ou seulement d'une exonération partielle, les cotisations de Sécurité sociale, les contributions d'assurance chômage et les cotisations d'AGS sont calculées, non pas sur le salaire réel, mais sur une base forfaitaire. Pour l'année 2023, une aide forfaitaire de 6000 € sur 12 mois est versée aux employeurs du privé.

L'entreprise peut renforcer durablement ces équipes en repérant de nouveaux talents.

L'entreprise transmet ces méthodes de travail et les confronte à de nouvelles visions.

Calendrier d'Alternance

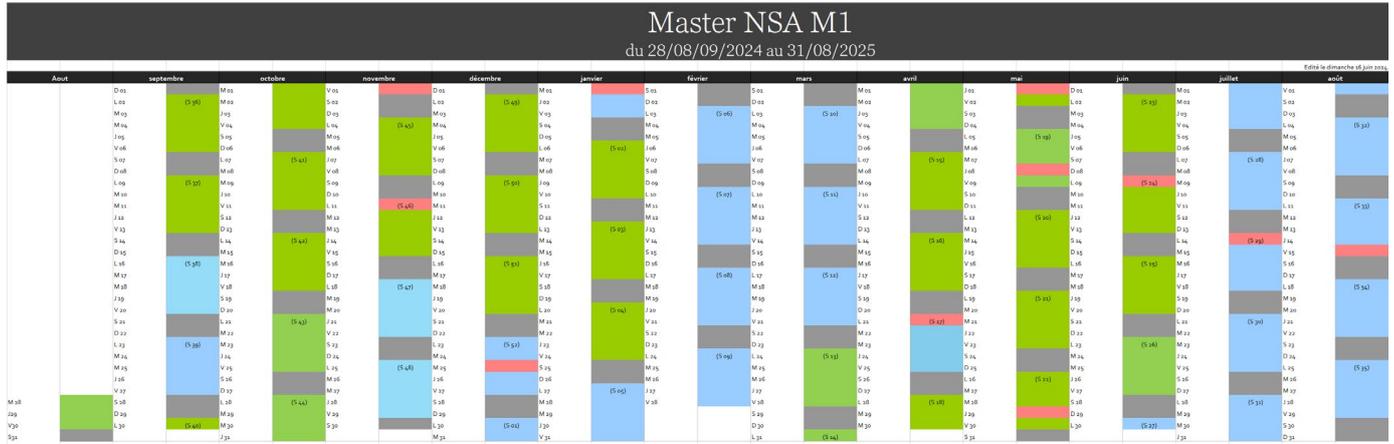
	Sept	Oct	Nov	Dec	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août
1ère année M1	Enseignements											
2ème année M2 IPP	Apprenti(e) en entreprise											
2ème année M2 NS	Apprenti(e) en entreprise											
2ème année M2 ARSA	Apprenti(e) en entreprise											

Enseignements
Apprenti(e) en entreprise

MAQUETTE PEDAGOGIQUE M1 NSA

Planning provisoire susceptible d'être modifié. Rentrée le 28/9/2024

Planning général Entreprise/école



Rentrée le 28/8 et début des cours le 29/8

Colloque master : 1 jour en avril ou en mai non encore positionné

Planning général détaillé des enseignements (susceptible d'être modifié)

Semaines	Cursus classique				Apprentis			
	A (2-5 j/ semaine)	B (1 j/ semaine)	C (1j/semaine)	D (1j/semaine)	A (2-5 j/semaine)	B (1 j/ semaine)	C (1j/semaine)	D (1j/semaine)
S35								
S36								
S37	Stat1- 3ECTS	Cycle de conférences	Anglais-3 ECTS	Epistémologie- 2ECTS	Stat1-3ECTS	Cycle de conférences- 1ECTS	Anglais-3 ECTS	Epistémologie- 2ECTS
S38		Choix			Missions en milieu professionnel (16/9 au 29/9/2024)			
S39	MGP Cell (12ECTS)	intestissement - 2 ECTS			Choix			
S40		Com/PPP - 1ECTS			intestissement -			
S41					MGP Cell (10ECTS)			
S42								
S43								
S44		Com/PPP - 1ECTS				Com/PPP -1ECTS		
S45								
S46								
S47	UC optionnelle- 24h- 3 ECTS				Missions en milieu professionnel (168/11 au 1/12/2024)			
S48								
S49								
S50								
S51								
S52	Vacances				Missions en milieu professionnel du 23/12 au 5/1/2025			
S1								
S2	Stat 2-1 ECTS				Stat 2-1 ECTS			
S3	SPA-12 ECTS		bibliographie - 14h- 2ECTS		SPA-10 ECTS		bibliographie - 2ECTS	
S4								
S5								
S6								
S7								
S8	Stage- 192h- 15 ECTS				Missions en milieu professionnel (27/1 au 23/3/2025)			
S9								
S10								
S11								
S12	UC optionnelle- 24h- 3 ECTS							
S13								
S14	SPA (suite)				SPA (suite)			
S15								
S16								
S17	Vacances				Missions en milieu professionnel (21 au 27/4/2025)			
S18				Colloque				Colloque
S19								
S20								
S21								
S22	SPA (suite)				SPA (suite)			
S23								
S24								
S25	soutenances				soutenances			
S26	Rattrapages				Rattrapages			
S27								
S28								
S29								
S30								
S31	Vacances				Missions en milieu professionnel (de la fin des cours, soutenances, rattrapages à la rentrée de M2, généralement début septembre)			
S32								
S33								
S34								
S35								
S36	rentrée M2				rentrée M2			

M2 Nutrition et santé (NS)

Planning provisoire susceptible d'être modifié

Planning général Entreprise/école

	Formation
	milieu professionnel
	Férié

Master M2 NS

du 09/09/2024 au 31/08/2025

septembre		octobre		novembre		décembre		janvier		février		mars		avril		mai		juin		juillet		août	
D 01	M 01	V 01	D 01	M 01	S 01	S 01	M 01	M 01	J 01	D 01	M 01	J 01	D 01	M 01	M 01	V 01	D 01	M 01	V 01	D 01	M 01	S 01	
L 02	(S 36)	M 02	S 02	L 02	(S 43)	L 02	(S 49)	L 02	D 02	(S 06)	L 02	(S 13)	M 02	V 02	L 02	(S 20)	M 02	(S 26)	M 02	(S 33)	L 02	(S 39)	
M 03	J 03	V 03	M 03	S 03	M 03	S 03	M 03	L 03	(S 06)	M 03	(S 13)	M 03	(S 20)	M 03	(S 26)	M 03	(S 33)	M 03	(S 39)	M 03	(S 46)	(S 52)	
M 04	V 04	S 04	M 04	(S 43)	M 04	S 04	M 04	L 04	(S 06)	M 04	(S 13)	M 04	(S 20)	M 04	(S 26)	M 04	(S 33)	M 04	(S 39)	M 04	(S 46)	(S 52)	
J 05	S 05	M 05	(S 43)	M 05	(S 49)	J 05	D 05	(S 06)	M 05	(S 13)	M 05	(S 20)	M 05	(S 26)	M 05	(S 33)	M 05	(S 39)	M 05	(S 46)	(S 52)	(S 58)	
V 06	D 06	M 06	(S 43)	M 06	(S 49)	V 06	(S 06)	M 06	(S 13)	M 06	(S 20)	M 06	(S 26)	M 06	(S 33)	M 06	(S 39)	M 06	(S 46)	M 06	(S 52)	(S 58)	
S 07	L 07	(S 43)	M 07	(S 49)	M 07	S 07	(S 06)	M 07	(S 13)	M 07	(S 20)	M 07	(S 26)	M 07	(S 33)	M 07	(S 39)	M 07	(S 46)	M 07	(S 52)	(S 58)	
D 08	M 08	(S 43)	M 08	(S 49)	M 08	V 08	(S 06)	M 08	(S 13)	M 08	(S 20)	M 08	(S 26)	M 08	(S 33)	M 08	(S 39)	M 08	(S 46)	M 08	(S 52)	(S 58)	
L 09	M 09	(S 43)	M 09	(S 49)	M 09	S 09	(S 06)	M 09	(S 13)	M 09	(S 20)	M 09	(S 26)	M 09	(S 33)	M 09	(S 39)	M 09	(S 46)	M 09	(S 52)	(S 58)	
M 10	J 10	(S 43)	M 10	(S 49)	M 10	L 10	(S 06)	M 10	(S 13)	M 10	(S 20)	M 10	(S 26)	M 10	(S 33)	M 10	(S 39)	M 10	(S 46)	M 10	(S 52)	(S 58)	
V 11	V 11	(S 43)	M 11	(S 49)	M 11	S 11	(S 06)	M 11	(S 13)	M 11	(S 20)	M 11	(S 26)	M 11	(S 33)	M 11	(S 39)	M 11	(S 46)	M 11	(S 52)	(S 58)	
J 12	S 12	(S 43)	M 12	(S 49)	M 12	L 12	(S 06)	M 12	(S 13)	M 12	(S 20)	M 12	(S 26)	M 12	(S 33)	M 12	(S 39)	M 12	(S 46)	M 12	(S 52)	(S 58)	
V 13	M 13	(S 43)	M 13	(S 49)	M 13	S 13	(S 06)	M 13	(S 13)	M 13	(S 20)	M 13	(S 26)	M 13	(S 33)	M 13	(S 39)	M 13	(S 46)	M 13	(S 52)	(S 58)	
S 14	L 14	(S 43)	M 14	(S 49)	M 14	L 14	(S 06)	M 14	(S 13)	M 14	(S 20)	M 14	(S 26)	M 14	(S 33)	M 14	(S 39)	M 14	(S 46)	M 14	(S 52)	(S 58)	
D 15	M 15	(S 43)	M 15	(S 49)	M 15	S 15	(S 06)	M 15	(S 13)	M 15	(S 20)	M 15	(S 26)	M 15	(S 33)	M 15	(S 39)	M 15	(S 46)	M 15	(S 52)	(S 58)	
L 16	(S 36)	M 16	(S 43)	M 16	(S 49)	L 16	(S 06)	M 16	(S 13)	M 16	(S 20)	M 16	(S 26)	M 16	(S 33)	M 16	(S 39)	M 16	(S 46)	M 16	(S 52)	(S 58)	
M 17	V 17	(S 43)	M 17	(S 49)	M 17	L 17	(S 06)	M 17	(S 13)	M 17	(S 20)	M 17	(S 26)	M 17	(S 33)	M 17	(S 39)	M 17	(S 46)	M 17	(S 52)	(S 58)	
M 18	V 18	(S 43)	M 18	(S 49)	M 18	S 18	(S 06)	M 18	(S 13)	M 18	(S 20)	M 18	(S 26)	M 18	(S 33)	M 18	(S 39)	M 18	(S 46)	M 18	(S 52)	(S 58)	
J 19	S 19	(S 43)	M 19	(S 49)	M 19	L 19	(S 06)	M 19	(S 13)	M 19	(S 20)	M 19	(S 26)	M 19	(S 33)	M 19	(S 39)	M 19	(S 46)	M 19	(S 52)	(S 58)	
V 20	D 20	(S 43)	M 20	(S 49)	M 20	S 20	(S 06)	M 20	(S 13)	M 20	(S 20)	M 20	(S 26)	M 20	(S 33)	M 20	(S 39)	M 20	(S 46)	M 20	(S 52)	(S 58)	
S 21	L 21	(S 43)	M 21	(S 49)	M 21	L 21	(S 06)	M 21	(S 13)	M 21	(S 20)	M 21	(S 26)	M 21	(S 33)	M 21	(S 39)	M 21	(S 46)	M 21	(S 52)	(S 58)	
D 22	M 22	(S 43)	M 22	(S 49)	M 22	S 22	(S 06)	M 22	(S 13)	M 22	(S 20)	M 22	(S 26)	M 22	(S 33)	M 22	(S 39)	M 22	(S 46)	M 22	(S 52)	(S 58)	
L 23	S 23	(S 43)	M 23	(S 49)	M 23	L 23	(S 06)	M 23	(S 13)	M 23	(S 20)	M 23	(S 26)	M 23	(S 33)	M 23	(S 39)	M 23	(S 46)	M 23	(S 52)	(S 58)	
M 24	J 24	(S 43)	M 24	(S 49)	M 24	S 24	(S 06)	M 24	(S 13)	M 24	(S 20)	M 24	(S 26)	M 24	(S 33)	M 24	(S 39)	M 24	(S 46)	M 24	(S 52)	(S 58)	
M 25	V 25	(S 43)	M 25	(S 49)	M 25	L 25	(S 06)	M 25	(S 13)	M 25	(S 20)	M 25	(S 26)	M 25	(S 33)	M 25	(S 39)	M 25	(S 46)	M 25	(S 52)	(S 58)	
J 26	S 26	(S 43)	M 26	(S 49)	M 26	L 26	(S 06)	M 26	(S 13)	M 26	(S 20)	M 26	(S 26)	M 26	(S 33)	M 26	(S 39)	M 26	(S 46)	M 26	(S 52)	(S 58)	
V 27	D 27	(S 43)	M 27	(S 49)	M 27	S 27	(S 06)	M 27	(S 13)	M 27	(S 20)	M 27	(S 26)	M 27	(S 33)	M 27	(S 39)	M 27	(S 46)	M 27	(S 52)	(S 58)	
S 28	L 28	(S 43)	M 28	(S 49)	M 28	L 28	(S 06)	M 28	(S 13)	M 28	(S 20)	M 28	(S 26)	M 28	(S 33)	M 28	(S 39)	M 28	(S 46)	M 28	(S 52)	(S 58)	
D 29	M 29	(S 43)	M 29	(S 49)	M 29	S 29	(S 06)	M 29	(S 13)	M 29	(S 20)	M 29	(S 26)	M 29	(S 33)	M 29	(S 39)	M 29	(S 46)	M 29	(S 52)	(S 58)	
L 30	(S 36)	M 30	(S 43)	M 30	(S 49)	L 30	(S 06)	M 30	(S 13)	M 30	(S 20)	M 30	(S 26)	M 30	(S 33)	M 30	(S 39)	M 30	(S 46)	M 30	(S 52)	(S 58)	
	J 31	(S 43)	M 31	(S 49)	M 31	S 31	(S 06)	M 31	(S 13)	M 31	(S 20)	M 31	(S 26)	M 31	(S 33)	M 31	(S 39)	M 31	(S 46)	M 31	(S 52)	(S 58)	

Début des cours le 16/9

Colloque master : 1 jour en avril ou en mai non encore positionné

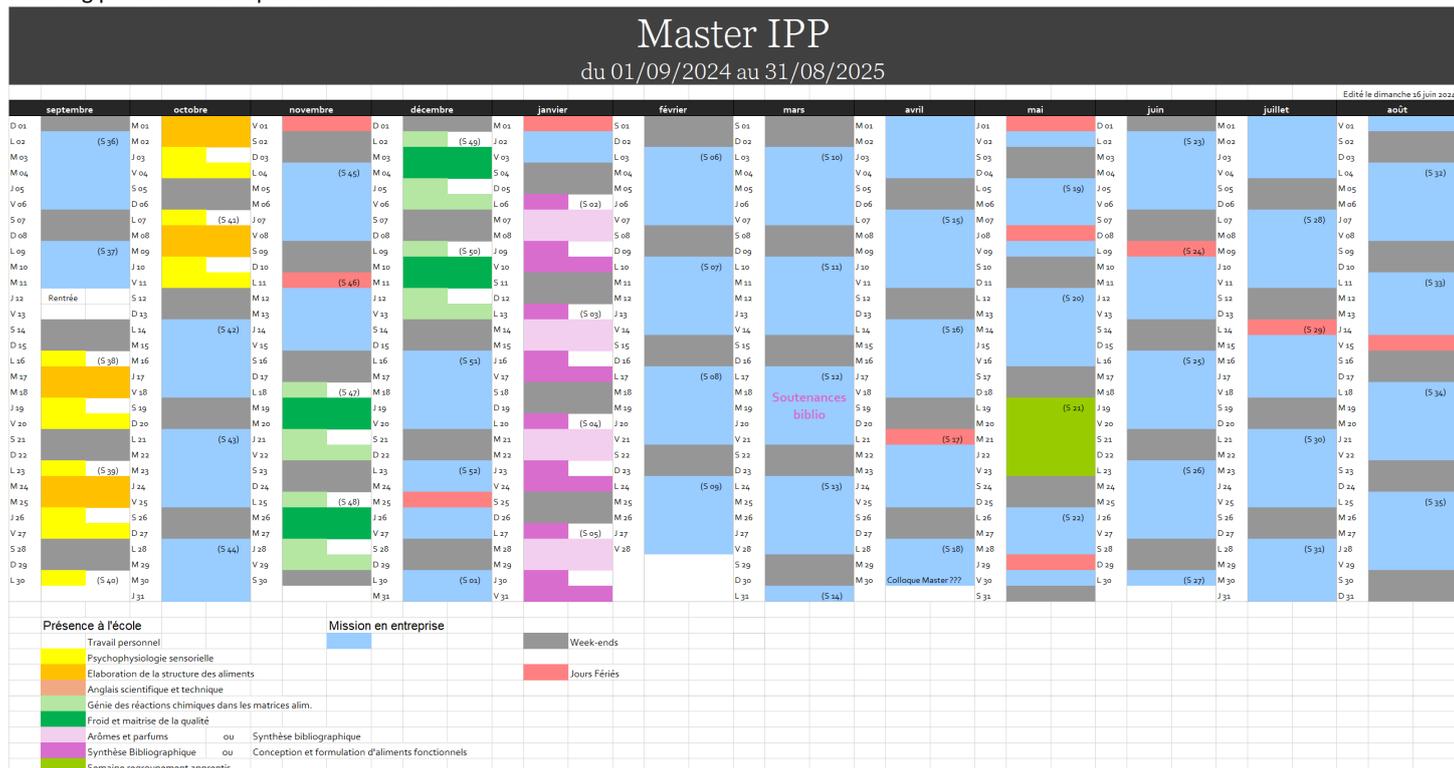
Planning général détaillé des enseignements du semestre 1

	septembre		octobre		novembre		décembre		janvier		
	9h-12h15	13h45-17h00	9h-12h15	13h45-17h00	9h-12h15	13h45-17h00	9h-12h15	13h45-17h00	9h-12h15	13h45-17h00	
1 D			M	NS1	NS1	V	FERIE	D		M	
2 L			M	NS1	NS1	S		L	NS9 (Rendu des tableaux d		
3 M			J	NS2		D		M	NS7	NS7	
4 M			V	NS2	NS2	L	NS6	NS9 (Principes	NS7	NS9	S
5 J			S			M	NS6	NS6	J	NS9	D
6 V			D			M	NS6	NS6	V	NS7	L
7 S			L	NS2		J	NS6		S		M
8 D			M	NS1	NS1	V	NS5	NS5	D		M
9 L			M	NS1	NS1	S			L	NS9	J
10 M			J	NS2		D			M	NS7	NS9
11 M			V	NS2	NS2	L	FERIE		M	NS7	NS9
12 J			S			M	NS5	NS5	J	NS7	D
13 V			D			M	NS6	NS6	V	NS9	NS9
14 S			L	NS3	NS9 (zotero)	J			S		M
15 D			M	NS3	NS3	V	FORUM VITAE		D		M
16 L	NS2	NS1	M	NS4	NS4 (TD)	S			L	NS7	J
17 M		NS1	J	NS3		D			M	NS7	NS9
18 M	NS1	NS1	V	NS3	NS3	L	NS6	NS9 (Formalism	M	NS7	NS9
19 J	NS2		S			M	NS5	NS5	J	NS9	D
20 V	NS2	NS2	D			M	NS5	NS5	V	NS9	NS9
21 S			L	NS3		J	NS5	NS5	S		M
22 D			M	NS4	NS4 (TD)	V	NS5	NS5	D		M
23 L	NS2		M	NS4	NS4 (TD)	S			L		J
24 M	NS1	NS1	J	NS4		D			M		V
25 M	NS1	NS1	V	NS3	NS3	L	NS6 (exam)		M	congés	S
26 J	NS2		S			M	NS7	NS9	J		D
27 V	NS2	NS2	D			M	NS7	NS7	V		L
28 S			L	NS4 (TD)		J	NS7		S		M
29 D			M	NS4	NS4 (TD)	V	NS7	NS9	D		M
30 L	NS2	NS9 (Introducti	M	NS4 (exam)		S			L		J
31			J	NS3 (exam)					M		V

NS1 Besoins nutritionnels (EN1202)	5 ECTS	
NS2 Dysfonctions métaboliques (EN2105)	5 ECTS	
NS3 Nutrition Préventive (EN 2107)	3 ECTS	
NS4 Statistiques en nutrition (EN2110)	3 ECTS	compensables
NS5 Expérimentation en nutrition (EN2106)	3 ECTS	
NS6 Réactions indésirables aux aliments (2108)	3 ECTS	
NS7 Microbiote intestinal (EN1540)	4 ECTS	
NS8 Comportement alimentaire (EN2104)	4 ECTS	
Anglais: Communicationskills in English (EN 2103)	3 ECTS	
NS9 Mémoire bibliographique (EN2111)	9 ECTS	
Stage (EN2109): durée entre 5 mois et demi et 6 mois	18ECTS	
NS10 Mission en entreprise semestre 3 EN8961 (apprentis)	10ECTS	
Mission en entreprise(EN8752): durée 6 mois		

M2 Ingénierie des produits et procédés (IPP)

Planning provisoire susceptible d'être modifié



Colloque master : 1 jour en avril ou en mai non encore positionné

M2 Analyse des risques liés à l'alimentation (ARSA) :

Septembre		Octobre		Novembre		Décembre		Janvier		Février		Mars		Avril		Mai		Juin		Juillet		Aout	
M	1	M	1	V	1	D	1	M	1	S	1	M	1	J	1	D	1	M	1	V	1	S	1
M	2	M	2	S	2	L	2	L	2	D	2	D	2	V	2	L	2	L	2	M	2	S	2
J	3	J	3	D	3	M	3	V	3	L	3	J	3	S	3	M	3	J	3	D	3	D	3
V	4	V	4	L	4	M	4	S	4	M	4	V	4	D	4	M	4	V	4	L	4	L	4
S	5	S	5	M	5	V	5	D	5	M	5	S	5	L	5	V	5	J	5	M	5	M	5
D	6	D	6	M	6	L	6	L	6	J	6	M	6	M	6	V	6	D	6	D	6	M	6
L	7	L	7	J	7	S	7	M	7	V	7	V	7	L	7	M	7	S	7	L	7	J	7
M	8	M	8	V	8	D	8	M	8	S	8	S	8	J	8	D	8	M	8	M	8	V	8
M	9	M	9	S	9	L	9	J	9	D	9	D	9	M	9	V	9	L	9	M	9	S	9
J	10	J	10	D	10	M	10	V	10	L	10	L	10	J	10	S	10	M	10	J	10	D	10
V	11	V	11	L	11	M	11	S	11	M	11	V	11	D	11	D	11	M	11	V	11	L	11
J	12	J	12	M	12	V	12	D	12	M	12	S	12	L	12	L	12	S	12	D	12	M	12
S	13	S	13	M	13	L	13	L	13	J	13	M	13	M	13	V	13	D	13	D	13	M	13
D	14	D	14	J	14	S	14	M	14	V	14	L	14	L	14	S	14	L	14	L	14	J	14
L	15	L	15	V	15	D	15	M	15	M	15	M	15	M	15	D	15	M	15	V	15	V	15
M	16	M	16	S	16	L	16	V	16	D	16	V	16	V	16	L	16	L	16	M	16	S	16
M	17	M	17	J	17	M	17	L	17	L	17	L	17	S	17	M	17	M	17	J	17	D	17
J	18	J	18	V	18	D	18	S	18	M	18	M	18	D	18	M	18	V	18	V	18	L	18
V	19	V	19	L	19	M	19	J	19	M	19	S	19	L	19	S	19	S	19	M	19	M	19
S	20	S	20	M	20	V	20	L	20	J	20	D	20	M	20	V	20	D	20	D	20	M	20
D	21	D	21	L	21	M	21	M	21	V	21	L	21	M	21	M	21	M	21	L	21	J	21
L	22	L	22	D	22	S	22	D	22	S	22	M	22	J	22	D	22	D	22	M	22	V	22
M	23	M	23	M	23	L	23	M	23	D	23	M	23	V	23	L	23	M	23	M	23	S	23
M	24	M	24	J	24	V	24	V	24	L	24	J	24	S	24	M	24	J	24	J	24	D	24
M	25	M	25	V	25	D	25	M	25	M	25	V	25	D	25	M	25	V	25	V	25	L	25
J	26	J	26	S	26	L	26	V	26	M	26	S	26	L	26	S	26	S	26	M	26	M	26
V	27	V	27	M	27	J	27	L	27	J	27	D	27	M	27	V	27	D	27	D	27	M	27
S	28	S	28	D	28	M	28	S	28	M	28	L	28	L	28	M	28	S	28	L	28	J	28
D	29	D	29	L	29	V	29	M	29	S	29	M	29	V	29	D	29	D	29	M	29	V	29
L	30	L	30	M	30	L	30	J	30	D	30	M	30	S	30	L	30	L	30	M	30	S	30
M	31	M	31	S	31	D	31	V	31	L	31	L	31	S	31	M	31	J	31	D	31	D	31

formation
entreprise
férié

Calendrier détaillé semestre 1

MAQUETTE EMPLOI DU TEMPS GENERAL 2024-25 Master ARSA

SEPTEMBRE	Lieu	OCTOBRE	Lieu	NOVEMBRE	Lieu	DECEMBRE	Lieu	JANVIER	Lieu
05-sept 06-sept	Palaiseau	05-sept 06-sept	Palaiseau						
09	Palaiseau	09	Palaiseau	09	Palaiseau	09	Palaiseau	09	Palaiseau
10	Palaiseau	10	Palaiseau	10	Palaiseau	10	Palaiseau	10	Palaiseau
11	Palaiseau	11	Palaiseau	11	Palaiseau	11	Palaiseau	11	Palaiseau
12	Palaiseau	12	Palaiseau	12	Palaiseau	12	Palaiseau	12	Palaiseau
13	Palaiseau	13	Palaiseau	13	Palaiseau	13	Palaiseau	13	Palaiseau
14	Palaiseau	14	Palaiseau	14	Palaiseau	14	Palaiseau	14	Palaiseau
15	Palaiseau	15	Palaiseau	15	Palaiseau	15	Palaiseau	15	Palaiseau
16	Palaiseau	16	Palaiseau	16	Palaiseau	16	Palaiseau	16	Palaiseau
17	Palaiseau	17	Palaiseau	17	Palaiseau	17	Palaiseau	17	Palaiseau
18	Palaiseau	18	Palaiseau	18	Palaiseau	18	Palaiseau	18	Palaiseau
19	Palaiseau	19	Palaiseau	19	Palaiseau	19	Palaiseau	19	Palaiseau
20	Palaiseau	20	Palaiseau	20	Palaiseau	20	Palaiseau	20	Palaiseau
21	Palaiseau	21	Palaiseau	21	Palaiseau	21	Palaiseau	21	Palaiseau
22	Palaiseau	22	Palaiseau	22	Palaiseau	22	Palaiseau	22	Palaiseau
23	Palaiseau	23	Palaiseau	23	Palaiseau	23	Palaiseau	23	Palaiseau
24	Palaiseau	24	Palaiseau	24	Palaiseau	24	Palaiseau	24	Palaiseau
25	Palaiseau	25	Palaiseau	25	Palaiseau	25	Palaiseau	25	Palaiseau
26	Palaiseau	26	Palaiseau	26	Palaiseau	26	Palaiseau	26	Palaiseau
27	Palaiseau	27	Palaiseau	27	Palaiseau	27	Palaiseau	27	Palaiseau
28	Palaiseau	28	Palaiseau	28	Palaiseau	28	Palaiseau	28	Palaiseau
29	Palaiseau	29	Palaiseau	29	Palaiseau	29	Palaiseau	29	Palaiseau
30	Palaiseau	30	Palaiseau	30	Palaiseau	30	Palaiseau	30	Palaiseau
31	Palaiseau	31	Palaiseau	31	Palaiseau	31	Palaiseau	31	Palaiseau

Nom de l'UE

- UE1 EN2002 Gestion des risques sanitaires liés à l'alimentation
- UE2 EN2100 Qualité et sécurité microbiologique des aliments
- UE3 EN2089 Qualité et sécurité chimique des aliments
- UE4 EN2095 Evaluation des risques microbiologiques
- UE5 EN2096 Ecotoxicologie des risques physico-chimiques
- UE6 EN2094 Epistémologie
- UE7 EN2097 Les enjeux de la communication sur le risque
- PROJET EN2098 Projet
- Anglais EN2093 Anglais scientifique
- STAGE EN2101 Stage

Responsable de l'UE

- Florence Dubois-Brissonnet
- Mathieu Cladière
- Laurent Guiller
- Mathieu Cladière
- Anne Thibault et Florence Carpentier
- Samir Abbad
- Mathieu Cladière et Samir Abbad
- Samir Abbad
- Florence Dubois-Brissonnet et Samir Abbad

Anglais matin 9h30-12h30
après-midi 14h30-17h30

Contacts des responsables d'UE :

- Florence Dubois-Brissonnet
- Mathieu Cladière
- Samir Abbad
- Laurent Guiller
- Anne Thibault
- Florence Carpentier

florence.dubois@agroparistech.fr
mathieu.cladiere@agroparistech.fr
samir.abbad@u-psc.fr
laurent.guiller@anses.fr
anne.thibault@anses.fr
florence.carpentier@agroparistech.fr