SCIENCES, INGÉNIERIE ET TECHNOLOGIES

Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement

Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement



Niveau d'étude visé BAC +5



Diplôme Master (LMD)



Domaine(s)
d'étude
Agroalimentaire,
Sciences et
industries

agroalimentaires





Établissements INP - ENSAT

Parcours proposés

- > MASTER AGROFOOD CHAIN
- > MASTER FOOD SAFETY

Présentation

Les parcours de cette mention visent à former, par une approche systémique et pluridisciplinaire, des cadres en entreprise ou des chercheurs en laboratoire, capables d'analyser sur le plan technique et organisationnel les différents maillons des filières agricoles et agroalimentaires, de diagnostiquer les problèmes et de concevoir des réponses innovantes et durables aux nouveaux défis posés par les transitions démographique, écologique, énergétique et alimentaire

Les débouchés concernent une large palette de métiers dans les secteurs agricoles et agroalimentaires : conseil et expertise, gestion de projets, enseignement et recherche. Ces métiers correspondent à des profils de chargés d'étude, chargés de mission, d'experts ou encore chercheurs aussi bien dans des entreprises privées que dans des structures publiques (laboratoires de recherche, administrations, collectivités territoriales, ONG...).

Ces parcours sont destinés à un public d'étudiants internationaux et aussi à des étudiants français en formation continue qui souhaitent se positionner sur le marché international de l'emploi en bénéficiant d'un enseignement entièrement dispensé en anglais et, en une grande partie, basé sur des approches de pédagogie active (projets individuels et en groupe, mises en situation et résolutions de problèmes, etc.).

Le schéma général de la mention devrait permettre aux étudiants d'acquérir les compétences et connaissances de base dans chacune des trois disciplines « piliers » - agronomie, écologie, et économie agricole. Des disciplines connexes, telles que la génétique végétale et animale, les sciences des aliments et de la nutrition, ou encore le marketing, viendront en appui pour offrir une vision globale des agro-chaines. Enfin, des disciplines transversales comme les statistiques appliquées et le management de projets seront intégrées à ces enseignements afin de les contextualiser et ainsi favoriser l'acquisition des compétences. Ce socle de connaissances est nécessaire afin que les étudiants soient en capacité d'une part d'interagir avec les spécialistes de ces domaines et d'autre part d'en intégrer les fondements nécessaires à la compréhension et à la résolution des guestions posées aux filières agroalimentaires. De plus, les étudiants pourront approfondir leurs connaissances et compétences dans l'un ou l'autre de ces domaines par le biais d'enseignements spécifiques. Cette modularité devrait in fine leur offrir une compétence précise sur le marché du travail en complément



d'une compétence pluridisciplinaire. Ceci représente des atouts fortement recherchés. A cela s'ajoute le fait que les deux parcours permettront aux étudiants d'acquérir d'autres compétences en termes de savoir-être (capacité d'adaptation, ouverture d'esprit, travail collectif) sans oublier l'inter-culturalité inhérente à la composition internationale du master.

Savoir-faire et compétences

Compétences transversales

- Conduire une analyse réflexive et distanciée prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité d'une demande ou d'une situation afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes.
- Conduire un projet (conception, pilotage, coordination d'équipe, mise en œuvre et gestion, évaluation, diffusion) pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.
- Actualiser ses connaissances par une veille dans son domaine, en relation avec l'état de la recherche et l'évolution de la règlementation.
- Évaluer et s'auto évaluer dans une démarche qualité.
- S'adapter à différents contextes socioprofessionnels et interculturels, nationaux et internationaux.
- Rédiger des cahiers des charges, des rapports, des synthèses et des bilans.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et nonambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère, et dans un registre adapté à un public de spécialistes ou de non-spécialistes.
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information de manière adaptée ainsi que pour collaborer en interne et en externe.

Contact(s)

Infos pratiques

Lieu(x)

• Auzeville-Tolosane



Programme

MASTER AGROFOOD CHAIN

MASTER AGROFOOD CHAIN M1

MASTER AGROFOOD CHAIN M2

MASTER FOOD SAFETY

MASTER FOOD SAFETY M2

