

## 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 2025-2026

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](mailto:dalila.azzout-marniche@agroparistech.fr),  01 01.89.10.08.48

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

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

Gestionnaire scolarité Master NSA,  
CFA, Gestion des contrats d'apprentissage, [cfa@agroparistech.fr](mailto:cfa@agroparistech.fr)

Directrice du CFA SEV	Celine RAGOT	<a href="mailto:celine.ragot@agroparistech.fr">celine.ragot@agroparistech.fr</a>
-----------------------	--------------	--

# 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/docteurants/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 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 »

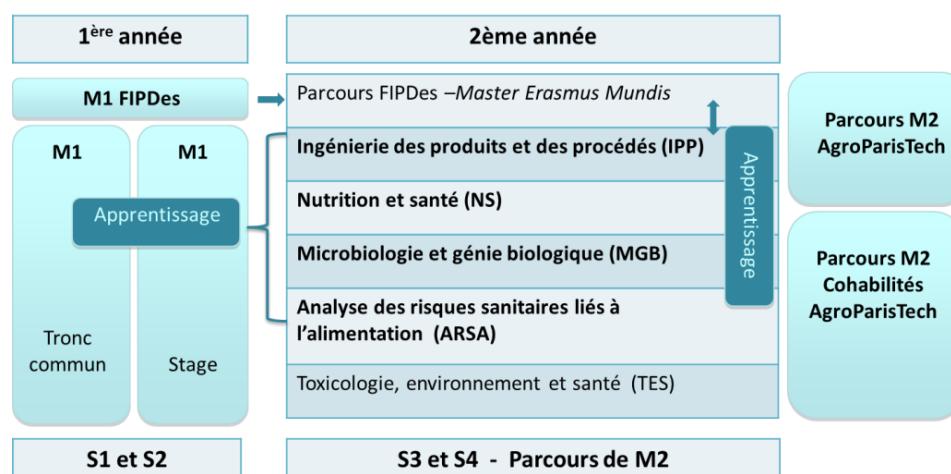
Depuis la rentrée 2015, AgroParisTech est l'établissement référent pour le master « Nutrition et Sciences des Aliments » délivré par l'université Paris Saclay créée le 31 décembre 2014 et dont AgroParisTech est l'un des membres fondateurs avec trois universités, neuf autres grandes écoles et sept organismes 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 connaitre 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 01.07.2025 : 1801.80 €

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. Les apprentis paient des cotisations salariales sur la partie du salaire supérieure ou égale à 50% du SMIC. Le salaire de l'apprenti est 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<sup>e</sup> 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](mailto:fatiha.messaoudene@agroparistech.fr)

Aucune mobilité n'est obligatoire pour le diplôme Master NSA.

## 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 : [aurore.ciret@agroparistech.fr](mailto:aurore.ciret@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 10991 €/an. Depuis le 01.07.2025, les employeurs doivent s'acquitter de 750 euros de participation obligatoire pour les contrats d'apprentissage concernant les formations post ou égal à bac+3.

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 2025, une aide forfaitaire unique de 5000 € sur 12 mois est versée mensuellement aux employeurs du privé dont l'effectif est inférieur à 250 salariés et de 2000 euros pour les employeurs dont l'effectif est égal ou supérieur à 250 salariés et qui respectent 2 conditions de seuils. <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F23556>

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												
2ème année M2 IPP												
2ème année M2 NS												
2ème année M2 ARSA												

Enseignements
Apprenti(e) en entreprise

# MAQUETTE PEDAGOGIQUE M1 NSA

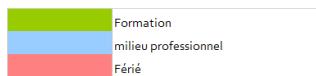
Planning provisoire susceptible d'être modifié.

## Master NSA- M1 NSA du 28/08/2025 au 31/08/2026

Édité le dimanche 26 juillet 2024

Aout	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août
1	1 (S je)	2	3	4 (S je)	5	6	7	8	9 (S je)	10	11	5
2	2	3	4	5	6	7	8	9 (S je)	10	11	12	6
3	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	7
4	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	8
5	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	9
6	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	10
7	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	11
8	8 (S je)	9	10	11 (S je)	12	13	14	15	16 (S je)	17	18	12
9	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	13
10	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	14
11	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	15
12	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	16
13	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	17
14	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	18
15	15 (S je)	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	19
16	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	20
17	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	21
18	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	22
19	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	23
20	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	24
21	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	25
22	22 (S je)	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	26
23	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	27
24	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	28
25	(S je)	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	29
26	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	30
27	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	31
28	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	1
29	29 (S je)	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	2
30	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	3
31	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	4

### Planning général Entreprise/école



Rentrée administrative le 28/8/2025, 10h, en amphithéâtre B1-01.

Rentrée pédagogique le 28/8/2025 après midi et le 1/9/2025

Début des cours le 2/9/2025

Colloque master le 17/4/2026

# M2 Nutrition et santé (NS)

Planning provisoire susceptible d'être modifié

## Planning général Entreprise/école

	Formation	milieu professionnel	Férié
--	-----------	----------------------	-------

## Master NS

du 09/09/2025 au 31/08/2026

septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août
L 1 (S 36)	M 1	S 1 (S 49)	L 1 M 2	J 1 V 2	D 1 L 2 (S 06)	D 1 L 2 (S 10)	M 1 S 2	V 1 J 2	L 1 (S 23)	M 1 (S 28)	S 1
M 2	J 2	D 2	M 2	V 3	L 3 (S 45)	M 3 S 3	M 3 V 3	M 3 D 3	M 2 V 3	D 2 L 3	D 2
M 3	V 3	L 3 (S 45)	M 3	S 4	J 4	D 4 M 4	S 4 L 4	M 3 J 4	M 2 S 4	M 3 M 4	(S 32)
J 4	S 4	M 4	J 4	D 5	V 5	L 5 (S 02)	J 5	D 5 M 5	V 5 D 5	D 5 M 5	M 5
V 5	D 5	M 5	V 5	L 5 (S 02)	J 5	J 5	D 5 L 6	(S 19)	J 4	S 4 D 5	M 5
S 6	L 6 (S 44)	J 6	S 6	M 6	V 6	V 6	V 6 (S 15)	M 6	S 6 L 6	(S 28)	J 6
D 7	M 7	V 7	D 7	M 7	S 7	S 7	M 7	J 7	D 7 M 7	V 7	V 7
L 8 (S 37)	M 8	S 8	L 8 (S 46)	J 8	D 8	D 8	M 8	V 8	L 8 (S 24)	M 8 S 8	D 9
M 9	J 9	D 9	M 9	V 9	L 9	(S 07)	L 9 J 9	S 9	M 9 J 9	D 9	D 9
M 10	V 10	L 10 (S 46)	M 10	S 10	M 10	M 10	V 10 D 10	M 10	V 10 L 10	L 10	(S 33)
J 11	S 11	M 11	J 11	D 11	M 11	M 11	S 11 L 11	S 11	S 11 J 11	M 11	M 11
V 12	D 12	M 12	V 12	L 12 (S 09)	J 12	J 12	D 12 M 12	V 12	D 12 M 12	M 12	M 12
S 13	L 13 (S 42)	J 13	S 13	M 13	V 13	V 13	L 13 (S 16)	M 13	S 13 L 13	(S 29)	J 13
D 14	M 14	V 14	D 14	M 14	S 14	S 14	M 14	J 14	D 14 M 14	V 14	S 14
L 15 (S 38)	M 15	S 15	L 15 (S 51)	J 15	D 15	D 15	M 15	V 15	L 15 (S 25)	M 15	S 15
M 16	J 16	D 16	M 16	V 16	L 16	(S 08)	L 16 (S 12)	J 16 S 16	M 16 J 16	Soutenances stages	D 16
M 17	V 17	L 17 (S 47)	M 17	S 17	M 17	M 17	V 17 D 17	M 17	V 17 L 17	L 17	(S 34)
J 18	S 18	M 18	J 18	D 18	M 18	M 18	S 18 L 18	(S 21)	S 18 M 18	M 18	M 18
V 19	D 19	M 19	V 19	L 19 (S 04)	J 19	J 19	D 19 M 19	V 19	D 19 M 19	M 19	M 19
S 20	L 20 (S 43)	J 20	S 20	M 20	V 20	V 20	L 20 (S 17)	M 20	S 20 L 20	(S 30)	J 20
D 21	M 21	V 21	D 21	M 21	S 21	S 21	M 21	J 21	D 21 M 21	V 21	V 21
L 22 (S 39)	M 22	S 22	L 22 (S 52)	J 22	D 22	D 22	M 22	V 22	L 22 (S 26)	M 22	S 22
M 23	J 23	D 23	M 23	V 23	L 23 (S 09)	(S 13)	J 23 S 23	M 23	J 23 M 23	D 23	D 23
M 24	V 24	L 24 (S 48)	M 24	S 24	M 24	M 24	V 24 D 24	M 24	V 24 L 24	(S 35)	M 24
J 25	S 25	M 25	J 25	D 25	M 25	M 25	S 25 L 25	(S 22)	J 25 S 25	M 25	M 25
V 26	D 26	M 26	V 26	L 26 (S 05)	J 26	J 26	D 26 M 26	V 26	D 26 M 26	M 26	Soutenances mission en entreprise
S 27	L 27 (S 44)	J 27	S 27	M 27	V 27	V 27	S 27 L 27	(S 10)	M 27 J 28	D 28	J 27
D 28	M 28	V 28	D 28	M 28	S 28	S 28	M 28 J 28	V 29	L 29 (S 27)	M 29 J 30	S 29
L 29 (S 40)	M 29	S 29 (S 04)	J 29	soutenances projets biblio	V 30	D 29	(S 14)	J 30	S 30 M 30	D 30 J 30	D 30
M 30	J 30	D 30	M 30	V 30	L 30	(S 14)	J 30	M 31	D 31 Y 31	L 31 (S 36)	Y 31

Rentrée administrative le 28/8/2025, 10h, en amphithéâtre B1-01, et rentrée pédagogique le 9/9/2025

Colloque master le 17/4/2026

## 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 L	M	NS1 NS1	S FERIE	L NS9 (Rendu des tableaux dJ	
2 M	J	NS2	D	M NS7 NS7	V
3 M	V	NS2 NS2	L NS6	M NS7 NS9	S
4 J	S		M ORUM VITAE	J NS9	D
5 V	D		M NS6 NS6	V NS7 NS7	L NS8
6 S	L NS2	J NS6	S		M NS8 NS9
7 D	M NS1	NS1 NS1	V NS6	D	M NS8 NS8
8 L	M NS1	NS1 NS1	S	L NS9	J NS8
9 M	J NS2	D		M NS7 NS9	V NS9 NS9
10 M	V NS2	NS2 L NS9		M NS7 NS9	S
11 J	S		M FERIE	J NS7	D
12 V	D		M NS6 NS6	V NS9 NS9	L NS3
13 S	L NS4 NS9 (zotero)	J NS6	S		M NS3 NS9
14 D	M NS8 NS8	V NS5 NS5	D		M NS3 NS3
15 L NS2	M NS8 NS8	S	L NS7	J NS3	
16 M NS1	NS1 J NS4	D	M NS7 NS9	V NS3 NS3	
17 M NS1	NS1 V NS4	NS4 L NS5	M NS7 NS9	S	
18 J NS2	S	M NS5 NS5	J NS9	D	
19 V NS2	D	M NS5 NS5	V NS9 NS9	L NS3	
20 S	L NS4	J NS5	S	M NS3 NS3	
21 D	M NS8 NS8	V NS5 NS5	D	M NS9 NS9	
22 L NS2	M NS8 NS8	S	L	J NS9	
23 M NS1	NS1 J NS4	D	M	V Anglais Anglais	
24 M NS1	NS1 V NS4	NS4 L NS6 (exam)	NS9 (Formaliser M	S	
25 J NS2	S	M NS7 NS9	J	D	
26 V NS2	D	M NS7 NS7	V	L Anglais Anglais	
27 S	L NS4	J NS7	S	M Anglais Anglais	
28 D	M NS8 NS8	V NS7 NS7	D	M NS9 NS9	
29 L NS2	NS9 (Introductio	M NS8 NS8	S	J soutenances soutenances	
30 M NS1	NS1 J NS4	D	L	V soutenances soutenances	
31	V NS4 NS9		M	S	

NS1 Besoins nutritionnels (EN1202)  
 NS2 Dysfonctions métaboliques (EN2105)  
 NS3 Nutrition Préventive (EN 2107)  
 NS4 Statistiques en nutrition (EN2110)  
 NS5 Expérimentation en nutrition (EN2106)  
 NS6 Réactions indésirables aux aliments (2108)  
 NS7 Microbiote intestinal (EN1540)  
 NS8 Comportement alimentaire (EN2104)  
 Anglais Communications in English (EN 2103)  
 NS9 Mémoire bibliographique (EN2111)  
 Stage (EN2109): durée: entre 5 mois et demi et 6 mois

5 ECTS  
 5 ECTS  
 3 ECTS  
 3 ECTS  
 3 ECTS  
 3 ECTS  
 4 ECTS  
 4 ECTS  
 4 ECTS  
 3 ECTS  
 9 ECTS  
 18ECTS  
 compensables

NS10 Mission en entreprise semestre 3 EN8961 (apprentis)  
 Mission en entreprise(EN8752): durée: 6 mois

10ECTS

# M2 Ingénierie des produits et procédés (IPP)

Planning provisoire susceptible d'être modifié

## Master IPP

du 08/09/2025 au 18/09/2026

septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	
L 1 M 2 M 3 J 4 V 5 S 6 D 7 L 8 M 9 Activités de rentrée J 10 V 11 S 12 D 13 D 14 L 15 M 16 M 17 V 18 J 19 V 20 S 21 D 22 L 23 M 24 J 25 V 26 S 27 D 28 L 29 M 30 V 31	M 1 J 2 D 2 L 3 S 4 M 5 D 6 V 7 M 8 S 9 M 10 M 11 J 12 M 13 S 14 M 15 D 16 V 17 S 18 M 19 V 20 L 21 S 22 D 23 L 24 M 25 J 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31 V 31	S 1 D 2 M 3 S 4 J 5 L 6 V 7 D 8 M 9 S 10 M 11 J 12 M 13 S 14 M 15 L 16 V 17 D 18 S 19 M 20 V 21 L 22 S 23 D 24 L 25 M 26 J 27 V 28 S 29 D 30 L 31	(S 45) J 1 M 2 S 3 D 4 V 5 M 6 L 7 S 8 M 9 V 10 D 11 M 12 S 13 D 14 L 15 M 16 V 17 D 18 S 19 M 20 V 21 D 22 L 23 S 24 D 25 L 26 M 27 J 28 V 29 S 30 D 31	J 1 M 2 S 3 D 4 V 5 M 6 L 7 S 8 M 9 V 10 D 11 M 12 S 13 D 14 L 15 M 16 V 17 D 18 S 19 M 20 V 21 D 22 L 23 S 24 D 25 L 26 M 27 J 28 V 29 S 30 D 31	D 1 L 2 M 3 S 4 J 5 V 6 D 7 M 8 S 9 L 10 M 11 V 12 D 13 M 14 S 15 D 16 L 17 M 18 V 19 D 20 L 21 S 22 D 23 L 24 M 25 J 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31	M 1 S 2 D 3 M 4 V 5 L 6 J 7 M 8 S 9 M 10 V 11 D 12 M 13 S 14 D 15 L 16 M 17 V 18 D 19 L 20 S 21 D 22 L 23 M 24 J 25 V 26 S 27 D 28 L 29 M 30 J 31	V 1 Soutenances biblios M 2 D 3 V 4 M 5 S 6 D 7 V 8 M 9 D 10 M 11 V 12 D 13 M 14 S 15 D 16 V 17 L 18 M 19 D 20 L 21 S 22 D 23 L 24 M 25 J 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31	L 1 M 2 V 3 D 4 M 5 S 6 D 7 V 8 M 9 D 10 M 11 V 12 D 13 M 14 S 15 D 16 V 17 L 18 M 19 D 20 L 21 S 22 D 23 L 24 M 25 J 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31	(S 23) J 1 M 2 V 3 D 4 M 5 S 6 D 7 V 8 M 9 D 10 M 11 V 12 D 13 M 14 S 15 D 16 V 17 L 18 M 19 D 20 L 21 S 22 D 23 L 24 M 25 J 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31	S 1 J 2 L 3 V 4 M 5 D 6 V 7 L 8 M 9 S 10 D 11 M 12 V 13 D 14 L 15 M 16 V 17 D 18 S 19 M 20 V 21 D 22 L 23 S 24 D 25 L 26 M 27 J 28 V 29 S 30 D 31	(S 28) J 1 M 2 V 3 D 4 M 5 S 6 D 7 V 8 M 9 D 10 M 11 V 12 D 13 M 14 S 15 D 16 V 17 L 18 M 19 D 20 L 21 S 22 D 23 L 24 M 25 J 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31	(S 33) J 1 M 2 V 3 D 4 M 5 S 6 D 7 V 8 M 9 D 10 M 11 V 12 D 13 M 14 S 15 D 16 V 17 L 18 M 19 D 20 L 21 S 22 D 23 L 24 M 25 J 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31	(S 38) Soutenances mission en entreprise L 1 M 2 V 3 D 4 M 5 S 6 D 7 V 8 M 9 D 10 M 11 V 12 D 13 M 14 S 15 D 16 V 17 L 18 M 19 D 20 L 21 S 22 D 23 L 24 M 25 J 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31

Présence à l'école	Mission en entreprise	Week-ends
Travail personnel		
Psychophysiolgie sensorielle		
Elaboration de la structure des aliments		
Anglais scientifique et technique		
Génie des réactions chimiques dans les matrices alim.		
Froid et maîtrise de la qualité		
Arômes et parfums		
Synthèse Bibliographique		
Semaine regroupement apprenants		

Rentrée administrative le 28/8/2025, 10h, en amphithéâtre B1-01, et rentrée pédagogique le 9/9/2025

Colloque master le 17/4/2026

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

