

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,  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

Gestionnaire scolarité Master NSA,
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 »

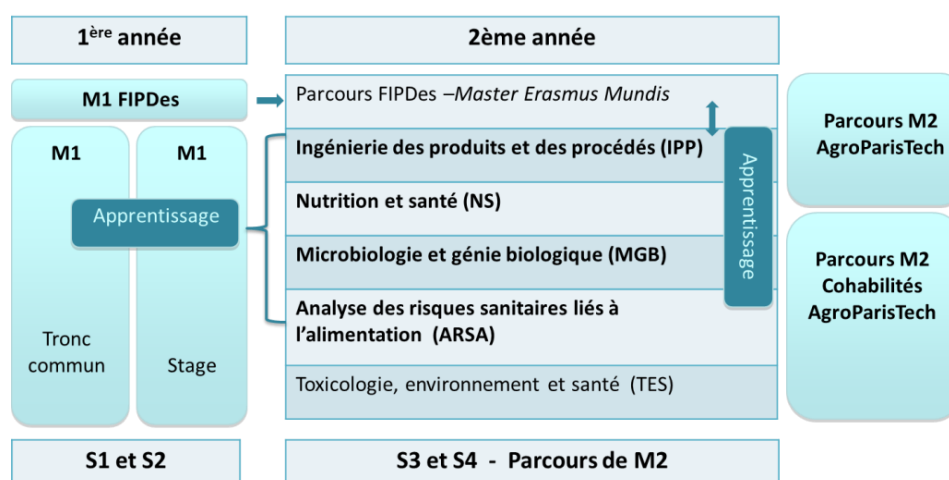
Depuis la rentrée 2015, AgroParisTech est l'établissement référent pour le master « Nutrition et Sciences des Aliments » délivré par l'université Paris Saclay créée le 31 décembre 2014 et dont AgroParisTech est l'un des membres fondateurs avec trois universités, neuf autres grandes écoles et sept organismes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

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														Echéé le dimanche 25 juin 2026	
août	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5
22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6
23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7
24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8
25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9
26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Planning général Entreprise/école

	Formation
	milieu professionnel
	Féerie

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

Planning provisoire susceptible d'être modifié

Planning général Entreprise/école

	Formation
	milieu professionnel
	Férijé

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	2		S	1		L	1	(S 49)	J	1		D	1		D	1		M	1		V	1		L	1		(S 23)	M	1		S	1		D	2					
M	2					M	2		M	2		V	2		L	2		(S 06)	L	2		(S 10)	J	2		S	2		M	2		J	2		D	2							
M	3		V	3		L	3		(S 45)	M	3		S	3		M	3			M	3		V	3		D	3		M	3		V	3		L	3		(S 34)					
J	4		S	4					M	4		J	4		D	4			M	4		S	4		L	4		(S 19)	J	4		S	4			M	4						
V	5		D	5			M	5		V	5		L	5		(S 02)	J	5			J	5		D	5		M	5		V	5		D	5			M	5					
S	6					L	6		(S 41)	J	6		S	6			V	6			V	6		L	6		(S 15)	M	6		S	6			L	6		(S 18)	J	6			
D	7					M	7			V	7		M	7		S	7			S	7		M	7		J	7		D	7		M	7		V	7							
L	8		(S 17)			M	8			S	8		L	8		(S 50)	J	8			D	8		M	8		V	8		L	8		(S 24)	M	8			S	8				
M	9					J	9			D	9		M	9		V	9			L	9		(S 07)	L	9		(S 11)	J	9		S	9		M	9		D	9					
M	10					V	10			M	10		S	10			M	10			M	10		V	10		D	10		M	10		V	10		L	10		(S 33)				
J	11		S	11					(S 48)	L	11		D	11			M	11			M	11		S	11		L	11		(S 20)	J	11		S	11			M	11				
V	12					M	12			V	12		M	12		(S 03)	J	12			J	12		D	12		M	12			V	12		D	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			D	13			L	13		(S 29)	J	13		
D	14					M	14			V	14		D	14			S	14			S	14		M	14		J	14			M	14			S	14			V	14			
L	15		(S 38)			M	15			S	15		L	15		(S 51)	J	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		M	17			M	17			M	17		V	17		D	17		M	17		V	17			D	17		(S 34)			
J	18					S	18			M	18		J	18		D	18			M	18		S	18		L	18		(S 11)	J	18		S	18			M	18					
V	19					D	19			M	19		V	19		(S 04)	J	19			J	19		D	19		M	19			V	19		D	19			M	19				
S	20					L	20		(S 43)	J	20		M	20		V	20			V	20		L	20		(S 17)	M	20		S	20			L	20		(S 30)	J	20				
D	21					V	21			S	21		D	21			S	21			S	21		L	21		M	21		D	21			M	21		V	21					
L	22		(S 39)			M	22			S	22		L	22		(S 52)	J	22			D	22		M	22		V	22		L	22		(S 26)	M	22		S	22					
M	23					D	23			M	23		S	23			L	23		(S 09)	L	23		(S 13)	J	23		S	23		M	23		J	23		D	23					
M	24					V	24		(S 48)	M	24		S	24			M	24			M	24		V	24		D	24		M	24		V	24		L	24		(S 35)				
J	25					M	25			S	25		L	25			M	25			M	25		S	25		L	25		(S 22)	J	25		S	25			M	25				
V	26					M	26			V	26		L	26		(S 05)	J	26			J	26		D	26		M	26		V	26		D	26			M	26		Soutenances mission en entreprise	M	26	
S	27					L	27		(S 44)	M	27		M	27			M	27			V	27		L	27		(S 18)	M	27		S	27		L	27		(S 31)	J	27				
D	28					M	28			V	28		L	28			M	28			S	28		M	28		J	28		D	28		M	28		V	28						
L	29		(S 40)			M	29			L	29		S	29			D	29			D	29		V	29		L	29		(S 17)	M	29		S	29			M	29				
M	30					J	30			D	30		M	30			V	30			L	30		(S 14)	J	30		S	30		M	30		J	30		D	30					
						V	31						S	31							M	31										V	31		L	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

plan de cours des enseignements de semestre 2															
	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 d			J		
2	M		J	NS2		D			M	NS7	NS7	V			
3	M		V	NS2	NS2	L	NS6	NS9 (Principes	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	V	NS6	NS6	D			M	NS8	NS8	
8	L		M	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	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 (Formalisme	M	congés	S			
25	J	NS2	S			M	NS7	NS9	J			D			
26	V	NS2	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	NS9	D			M	NS9	NS9	
29	L	NS2	NS9 (Introduction	M	NS8	NS8	S		L		J	soutenances	soutenances		
30	M	NS1	NS1	J	NS4	D			M		V	soutenances	soutenances		
31			V	NS4	NS9				M		S				

NS1	Besoins nutritionnels (EN1202)	5 ECTS	compensables
NS2	Dysfonctions métaboliques (EN2105)	5 ECTS	
NS3	Nutrition Préventive (EN 2107)	3 ECTS	
NS4	Statistiques en nutrition (EN2110)	3 ECTS	
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 (apprentissage) 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	(S 36)	M 1	S 1	L 1	(S 49)	J 1	D 1	(S 50)	M 1	(S 53)	M 1	(S 56)	M 1	(S 59)	V 1	(S 62)	L 1	(S 65)	M 1	(S 68)	M 1	(S 71)	M 1	(S 74)	
M 2	J 2	D 2	M 2	L 2	(S 50)	V 2	L 2	(S 51)	M 2	(S 54)	D 2	(S 57)	M 2	(S 60)	S 2	(S 63)	M 2	(S 66)	J 2	(S 69)	D 2	(S 72)	M 2	(S 75)	
M 3	V 3	L 3	(S 45)	M 3	(S 48)	S 3	M 3	(S 51)	M 3	(S 54)	D 3	(S 57)	M 3	(S 60)	S 3	(S 63)	M 3	(S 66)	V 3	(S 69)	L 3	(S 72)	J 3	(S 75)	
J 4	S 4	M 4	J 4	D 4	(S 49)	L 4	M 4	(S 52)	M 4	(S 55)	D 4	(S 58)	M 4	(S 61)	S 4	(S 64)	J 4	(S 67)	S 4	(S 70)	M 4	(S 73)	V 4	(S 76)	
V 5	D 5	M 5	V 5	L 5	(S 50)	M 5	J 5	(S 53)	J 5	(S 56)	D 5	(S 59)	M 5	(S 62)	S 5	(S 65)	V 5	(S 68)	D 5	(S 71)	M 5	(S 74)	S 5	(S 77)	
S 6	L 6	(S 41)	J 6	S 6	(S 44)	M 6	V 6	(S 47)	V 6	(S 50)	D 6	(S 53)	M 6	(S 56)	S 6	(S 59)	S 6	(S 62)	M 6	(S 65)	J 6	(S 68)	D 6	(S 71)	
D 7	V 7	J 7	D 7	M 7	(S 45)	S 7	L 7	(S 48)	S 7	(S 51)	D 7	(S 54)	M 7	(S 57)	J 7	(S 60)	D 7	(S 63)	M 7	(S 66)	V 7	(S 69)	L 7	(S 72)	
L 8	M 8	S 8	L 8	(S 50)	J 8	D 8	M 8	(S 53)	D 8	(S 56)	L 8	(S 59)	M 8	(S 62)	V 8	(S 65)	L 8	(S 68)	M 8	(S 71)	S 8	(S 74)	M 8	(S 77)	
M 9	D 9	M 9	V 9	S 9	(S 46)	L 9	M 9	(S 49)	L 9	(S 52)	D 9	(S 55)	M 9	(S 58)	S 9	(S 61)	M 9	(S 64)	J 9	(S 67)	D 9	(S 70)	M 9	(S 73)	
M 10	V 10	L 10	(S 41)	M 10	(S 44)	S 10	M 10	(S 47)	M 10	(S 50)	D 10	(S 53)	M 10	(S 56)	S 10	(S 59)	M 10	(S 62)	V 10	(S 65)	L 10	(S 68)	J 10	(S 71)	
J 11	S 11	M 11	J 11	D 11	(S 46)	L 11	M 11	(S 49)	M 11	(S 52)	D 11	(S 55)	M 11	(S 58)	S 11	(S 61)	M 11	(S 64)	J 11	(S 67)	D 11	(S 70)	M 11	(S 73)	
V 12	D 12	M 12	V 12	L 12	(S 47)	M 12	J 12	(S 50)	J 12	(S 53)	D 12	(S 56)	M 12	(S 59)	S 12	(S 62)	V 12	(S 65)	D 12	(S 68)	M 12	(S 71)	S 12	(S 74)	
S 13	L 13	(S 41)	J 13	S 13	(S 44)	M 13	V 13	(S 47)	V 13	(S 50)	D 13	(S 53)	M 13	(S 56)	S 13	(S 59)	L 13	(S 62)	M 13	(S 65)	J 13	(S 68)	D 13	(S 71)	
D 14	M 14	V 14	D 14	M 14	(S 48)	S 14	S 14	(S 51)	S 14	(S 54)	L 14	(S 57)	M 14	(S 60)	J 14	(S 63)	D 14	(S 66)	M 14	(S 69)	V 14	(S 72)	L 14	(S 75)	
L 15	(S 38)	S 15	L 15	(S 51)	J 15	D 15	M 15	(S 54)	D 15	(S 57)	L 15	(S 60)	M 15	(S 63)	V 15	(S 66)	L 15	(S 69)	M 15	(S 72)	S 15	(S 75)	M 15	(S 78)	
M 16	J 16	D 16	M 16	V 16	(S 47)	L 16	M 16	(S 50)	L 16	(S 53)	D 16	(S 56)	M 16	(S 59)	S 16	(S 62)	M 16	(S 65)	J 16	(S 68)	D 16	(S 71)	M 16	(S 74)	
M 17	V 17	L 17	(S 42)	M 17	(S 45)	S 17	M 17	(S 48)	M 17	(S 51)	D 17	(S 54)	M 17	(S 57)	O 17	(S 60)	V 17	(S 63)	M 17	(S 66)	L 17	(S 69)	J 17	(S 72)	
J 18	S 18	M 18	J 18	D 18	(S 49)	L 18	M 18	(S 52)	M 18	(S 55)	D 18	(S 58)	M 18	(S 61)	S 18	(S 64)	L 18	(S 67)	J 18	(S 70)	M 18	(S 73)	V 18	(S 76)	
V 19	D 19	M 19	V 19	L 19	(S 44)	M 19	J 19	(S 47)	J 19	(S 50)	D 19	(S 53)	M 19	(S 56)	S 19	(S 59)	M 19	(S 62)	D 19	(S 65)	M 19	(S 68)	S 19	(S 71)	
S 20	L 20	(S 43)	S 20	M 20	(S 46)	V 20	M 20	(S 49)	V 20	(S 52)	D 20	(S 55)	M 20	(S 58)	S 20	(S 61)	S 20	(S 64)	L 20	(S 67)	J 20	(S 70)	D 20	(S 73)	
D 21	M 21	V 21	D 21	M 21	(S 48)	S 21	M 21	(S 51)	M 21	(S 54)	D 21	(S 57)	M 21	(S 60)	S 21	(S 63)	D 21	(S 66)	M 21	(S 69)	V 21	(S 72)	M 21	(S 75)	
L 22	(S 39)	J 22	L 22	(S 52)	D 22	(S 55)	D 22	(S 58)	D 22	(S 61)	M 22	(S 64)	M 22	(S 67)	S 22	(S 70)	V 22	(S 73)	M 22	(S 76)	J 22	(S 79)	M 22	(S 82)	
M 23	M 23	D 23	M 23	V 23	L 23	(S 59)	L 23	(S 62)	L 23	(S 65)	D 23	(S 68)	M 23	(S 71)	S 23	(S 74)	M 23	(S 77)	D 23	(S 80)	M 23	(S 83)	S 23	(S 86)	
M 24	V 24	(S 48)	M 24	S 24	M 24	(S 51)	M 24	(S 54)	M 24	(S 57)	D 24	(S 60)	M 24	(S 63)	V 24	(S 66)	D 24	(S 69)	M 24	(S 72)	V 24	(S 75)	J 24	(S 78)	
J 25	S 25	M 25	J 25	D 25	M 25	(S 54)	M 25	(S 57)	M 25	(S 60)	D 25	(S 63)	M 25	(S 66)	L 25	(S 69)	S 25	(S 72)	M 25	(S 75)	L 25	(S 78)	M 25	(S 81)	
V 26	D 26	M 26	V 26	L 26	(S 55)	J 26	D 26	(S 58)	J 26	(S 61)	D 26	(S 64)	M 26	(S 67)	O 26	(S 70)	V 26	(S 73)	D 26	(S 76)	M 26	(S 79)	S 26	(S 82)	
S 27	L 27	(S 44)	S 27	M 27	(S 47)	V 27	M 27	(S 50)	V 27	(S 53)	D 27	(S 56)	M 27	(S 59)	L 27	(S 62)	S 27	(S 65)	L 27	(S 68)	M 27	(S 71)	D 27	(S 74)	
D 28	M 28	V 28	D 28	M 28	(S 51)	S 28	M 28	(S 54)	S 28	(S 57)	D 28	(S 60)	M 28	(S 63)	J 28	(S 66)	L 28	(S 69)	M 28	(S 72)	V 28	(S 75)	L 28	(S 78)	
L 29	(S 40)	M 29	S 29	L 29	(S 53)	M 29	L 29	(S 56)	M 29	(S 59)	D 29	(S 62)	M 29	(S 65)	V 29	(S 68)	D 29	(S 71)	M 29	(S 74)	S 29	(S 77)	M 29	(S 80)	
M 30	J 30	D 30	M 30	V 30	(S 54)	S 30	L 30	(S 57)	L 30	(S 60)	D 30	(S 63)	M 30	(S 66)	S 30	(S 69)	M 30	(S 72)	J 30	(S 75)	D 30	(S 78)	M 30	(S 81)	
	V 31			M 31	(S 55)	S 31					M 31	(S 58)			D 31	(S 61)			V 31	(S 64)	L 31	(S 67)			

Présence à l'école		Mission en entreprise		
	Travail personnel			Week-ends
	Psychophysiologie sensorielle			
	Elaboration de la structure des aliments			Jours Fériés
	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 apprentis			

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) :

Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout
<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>	<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>	<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>	<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>	<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>	<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>	<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>	<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>	<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>	<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>	<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>	<div> <div>formation</div> <div>entreprise</div> <div>ferie</div> </div>

Calendrier détaillé semestre 1

MAQUETTE EMPLOI DU TEMPS GENERAL 2025-26 Master ARSA

SEPTEMBRE	Lieu
4 Jeudi soutenances stages 23-24 Créteil	
5 Vendredi soutenances stages 23-24 Palaiseau	
6	
7	
8 Lundi rentrée	
9 Mardi UE1 UE1	PALISEAU
10 Mercredi UE1	
11 Jeudi UE1 UE1	
12 Vendredi UE1 UE1	
13	
14	
15 Lundi UE2	
16 Mardi UE3 UE3	PALISEAU
17 Mercredi UE3 UE3	
18 Jeudi UE2 UE2	
19 Vendredi UE2 UE2	
20	
21	
22 Lundi UE2 examens	
23 Mardi UE3 UE3	PALISEAU
24 Mercredi UE3 UE3	
25 Jeudi UE2 UE2	
26 Vendredi UE2 UE2	
27	
28	
29 Lundi UE2	PALISEAU
30 Mardi UE3 UE3	

OCTOBRE	Lieu
1 Mercredi UE3 UE3	PALISEAU
2 Jeudi UE2	
3 Vendredi UE2 UE2	
4	
5	
6 Lundi UE2	
7 Mardi UE3 UE3	PALISEAU
8 Mercredi UE3 UE3	
9 Jeudi UE2	
10 Vendredi UE2 UE2	
11	
12	
13 Lundi PROJET	
14 Mardi	
15 Mercredi UE2	PALISEAU
16 Jeudi UE2 examens	
17 Vendredi PROJET	
18	
19	
20 Lundi UE5 Anglais	
21 Mardi UE5 UE5	CRETEIL
22 Mercredi Anglais CV	
23 Jeudi UE5	
24 Vendredi UE5 UE5	
25	
26	
27 Lundi	
28 Mardi	
29 Mercredi	
30 Jeudi	
31 Vendredi	

NOVEMBRE	Lieu
1	
2	
3 Lundi UE5 UE5	CRETEIL
4 Mardi PROJET	
5 Mercredi UE5 UE5	
6 Jeudi UE5 UE5	
7 Vendredi UE5	
8	
9	
10 Lundi Anglais	
11 Mardi UE5 UE5	
12 Mercredi UE4 UE4	CRETEIL
13 Jeudi UE4 UE4	
14 Vendredi CV	
15	
16	
17 Lundi Anglais	
18 Mardi UE4 UE4	CRETEIL
19 Mercredi UE4 UE4	
20 Jeudi CV	
21 Vendredi PROJET	
22	
23	
24 Lundi Anglais	
25 Mardi CV	CRETEIL
26 Mercredi UE4 UE4	
27 Jeudi UE4 UE4	
28 Vendredi PROJET	CRETEIL
29	
30	

DECEMBRE	Lieu
1 Lundi Anglais CV	
2 Mardi PROJET PROJET	
3 Mercredi UE4 UE4	CRETEIL
4 Jeudi UE4 UE4	
5 Vendredi examens	
6	
7	
8 Lundi	
9 Mardi UE7 UE7	CRETEIL ou période entreprise
10 Mercredi UE7 UE7	
11 Jeudi	
12 Vendredi UE7	
13	
14	
15 Lundi	
16 Mardi UE7 UE7	CRETEIL ou période entreprise
17 Mercredi UE7 UE7	
18 Jeudi UE7 UE7	
19 Vendredi examens Rendu Projet	
20	
21	
22 Lundi	
23 Mardi	
24 Mercredi	
25 Jeudi	
26 Vendredi	
27	
28	
29	
30	
31	

JANVIER	Lieu
1 Jeudi	
2 Vendredi	
3	
4	
5 Lundi Anglais	
6 Mardi UE5 UE5	CRETEIL/ PALISEAU
7 Mercredi UE5 UE5	
8 Jeudi UE5 Anglais	
9 Vendredi UE5 UE5	
10	
11	
12 Lundi Anglais	
13 Mardi UE5 UE5	CRETEIL/ PALISEAU
14 Mercredi UE5 UE5	
15 Jeudi UE5 Anglais	
16 Vendredi UE5 UE5	
17	
18	
19 Lundi examens	
20 Mardi	
21 Mercredi	
22 Jeudi Soutenance des projets	CRETEIL
23 Vendredi	
24	
25	
26 Lundi	
27 Mardi	
28 Mercredi	
29 Jeudi	
30 Vendredi	

Nom de l'UE

UE1	ENQ092	Gestion des risques sanitaires liés à l'alimentation
UE2	ENQ100	Qualité et sécurité microbiologique des aliments
UE3	ENQ099	Qualité et sécurité chimique des aliments
UE4	ENQ095	Évaluation des risques microbiologiques
UE5	ENQ096	Évaluation des risques physico-chimiques
UE6	ENQ094	Épidémiologie
UE7	ENQ097	Les enjeux de la communication sur le risque
PROJET	ENQ098	Projet
Anglais	ENQ093	Anglais scientifique
STAGE	ENQ101	Stage

Responsable de l'UE

Florence Dubois-Brissoneau
Florence Dubois-Brissoneau
Mathieu Cladière
Laurent Guillier
Mathieu Cladière
Anne Trébault et Florence Carpentier
Samir Abbad
Mathieu Cladière et Samir Abbad
Samir Abbad
Florence Dubois-Brissoneau et Samir Abbad

Contacts des responsables d'UE :

Florence Dubois-Brissoneau
Mathieu Cladière
Samir Abbad
Laurent Guillier
Anne Trébault
Florence Carpentier

florence.dubois@agroparistech.fr
mathieu.cladiere@agroparistech.fr
samir.abbad@u-pec.fr
laurent.guillier@anses.fr
anne.thebaud@anses.fr
florence.carpentier@agroparistech.fr