



DOMAINE 20 / 24 • FILIÈRE 100 / 121

Agriculture & Agroalimentaire

Qualité & sécurité alimentaire

NIVEAU : MASTER PROFESSIONNEL

PRÉSENTATION DE LA FILIÈRE

Hygiène, contrôle, traçabilité et qualité.

OBJECTIF GÉNÉRAL

Développer des compétences directement mobilisables en qualité & sécurité alimentaire, comprendre ses processus, utiliser les outils professionnels, analyser les situations et évoluer progressivement vers des fonctions de coordination, de pilotage ou d'expertise.

DÉBOUCHÉS POSSIBLES POUR CE NIVEAU

Responsable d'exploitation / manager / consultant en Qualité & sécurité alimentaire

PROFIL DU NIVEAU

Pilotage, stratégie, management et expertise avancée.

AXES D'APPRENTISSAGE

- Piloter la performance et les transformations
- Définir et déployer une stratégie métier
- Manager les équipes, projets et risques
- Développer une posture de conseil

Conditions d'accès variables selon le dossier et le programme effectivement ouvert.