



SITE UNIVERSITAIRE
UFR ST, Besançon
sciences.umlp.fr

POINTS ECTS
120

NIVEAU DE DIPLOME VALIDÉ
À LA SORTIE
Bac+5

DURÉE DE LA FORMATION
Volume horaire global : 850 h

FORME DE L'ENSEIGNEMENT
En présentiel

FORMATION
Initiale, continue, alternance
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation

CONTACT
Scolarité, administration
scolarite.ufr-st@umlp.fr

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE
master.sapiiaa@umlp.fr

ORIENTATION STAGE EMPLOI
ose@umlp.fr

SEFOC'AL
Service Formation Continue et
Alternance
sefocal@umlp.fr

RETROUVEZ TOUTES
LES FORMATIONS EN LIGNE >>>
<https://www.umlp.fr/les-formations>

MASTER SAPIAA

SYSTEMES AUTOMATISÉS DE PRODUCTION DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Domaine de formation : Sciences, Technologies, Santé

PRÉSENTATION ET OBJECTIFS

Le parcours SAPIAA a pour ambition de donner aux étudiants des compétences dans les domaines relatifs au process et au produit agroalimentaire : ingénierie des systèmes automatisés de production, sciences et technologies agroalimentaires, management de la production industrielle. Les débouchés visés de la formation sont exclusivement en milieu industriel et concernent majoritairement l'optimisation de la production. Les domaines secondaires sont la maintenance, les travaux neufs, ainsi que les métiers de la logistique et de la qualité.

COMPÉTENCES

- Contribuer à la conduite opérationnelle de l'unité de production ;
- Organiser la production et le maintien des flux de matière et des équipements industriels ;
- Assurer les missions de suivi de la production, de la qualité et de la maintenance de l'unité de production ;
- Contribuer à la stratégie de l'entreprise.

PUBLIC CONCERNÉ

Les étudiants titulaires d'une licence générale, d'une licence professionnelle, d'un bachelor, d'un diplôme obtenu à l'étranger, les candidats à une VAE, etc., dans les domaines suivants : agroalimentaire, sciences de la vie, sciences pour l'ingénieur, maintenance et informatique industrielle.

ADMISSION ET INSCRIPTION

Les candidatures des titulaires d'un diplôme français de niveau Bac+3 sont à déposer sur la plateforme MonMaster.

L'accès au M1 sera soumis à l'accord du responsable de la formation après



examen du dossier des candidats par une commission pédagogique et un entretien de recrutement.

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales, même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier.

Les étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR ST). Leur candidature sera étudiée en fonction de leur projet universitaire et professionnel.

POURSUITE D'ÉTUDES

Le Master SAPIAA n'a pas vocation à ouvrir sur une poursuite d'études. Toutefois, une formation complémentaire en gestion de production, management ou en logistique est possible à l'issue du Master.

MÉTIER VISÉS

Les diplômés SAPIAA sont aptes à assumer des fonctions de cadres et d'ingénieurs de l'industrie agroalimentaire :

- Responsable de production
- Responsable maintenance
- Responsable amélioration continue et performance industrielle
- Responsable méthodes
- Responsable conditionnement
- Chef d'équipe
- Responsable adjoint

A plus long terme, les diplômés SAPIAA ne sont pas limités au milieu agroalimentaire et disposent des compétences nécessaires pour s'insérer en tant que cadres dans des domaines présentant des enjeux industriels similaires tels que l'industrie pharmaceutique et l'industrie de la cosmétique par exemple.

EXPÉRIENCE EN MILIEU PROFESSIONNEL

La formation SAPIAA se déroule selon un calendrier alternant les périodes d'enseignement et d'immersion en milieu professionnel (68 semaines en entreprise réparties en 6 périodes). Les étudiants sont donc encouragés à suivre la formation sous statut d'apprenti.

Les différentes périodes en entreprise sont évaluées au travers de quatre rapports et quatre présentations orales échelonnés sur les deux années. Les encadrants industriels assistent à ces différents bilans et participent à la notation des étudiants.

PROGRAMME

La formation académique (cours, travaux dirigés et travaux pratiques) est dispensée sur plusieurs sites : UFR Sciences et Techniques, Plate-forme technologique S.mart, ENILEA campus Mamirolle et Poligny.

Les intervenants sont des enseignants et des enseignants-chercheurs de ces différentes entités ainsi que des professionnels de l'industrie agroalimentaire.

Les enseignements s'inscrivent dans les disciplines des sciences de l'ingénieur (automatique, sciences de production, mécanique, capteurs et électronique de commande, informatique...), les disciplines du domaine agroalimentaire (microbiologie, biochimie, génie industriel agroalimentaire, conditionnement...) et un ensemble de compétences transversales (sociologie de l'entreprise, management de projet, gestion, qualité, anglais,...). Globalement, l'ensemble des objectifs pédagogiques visés en entreprise et sur les sites d'enseignement conduisent à l'amélioration de la performance industrielle.

Tout au long des deux années de master, les étudiants sont amenés à faire des mini-projets liant ainsi efficacement formation académique et formation professionnelle dans leur entreprise.

Pour plus d'informations : <https://sapiaa.univ-fcomte.fr>