

Niveau :	MASTER					année
Domaine :	Sciences – Technologie – Santé					M2
Mention :	Nutrition – Sciences des Aliments					
Parcours :	Evaluation Sensorielle : Comprendre, Analyser, Innover					
Volume horaire étudiant :	79 h	145 h	26 h	0 h	700 à 960 h	250 h + projet et stage
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	stage / projet	total
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais			

Éléments de soutenabilité financière

Le projet industriel et le stage ne figurent pas dans les heures maquette, mais sur la base de 15 étudiants, nous décomptons 115 h équivalent TD d'encadrement. Les heures face à face représentent 292 h équivalent TD

Contacts :

Responsable de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Hélène LABOURE Maître de conférences ☎ 03.80.69.35.28 helene.labour@agrosupdijon.fr	Delphine CORNOT ☎ 03.80.77.26.04 master@agrosupdijon.fr
Composante(s) de rattachement :	Institut Agro Dijon

Objectifs de la formation et débouchés :

■ Objectifs :

La parcours M2 ESCAI « Évaluation Sensorielle: Comprendre, Appliquer, Innover » forme des cadres spécialisés en évaluation sensorielle et tests consommateurs. Le diplômé du M2 ESCAI a pour vocation de gérer les qualités du produit, telles qu'elles sont perçues par les consommateurs, tout au long du processus d'élaboration du brief produit au contrôle du produit fini en passant par sa conception.

■ Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :

Le diplômé du M2 ESCAI exerce son activité en tant que chargé d'étude sensorielle ou responsable analyse sensorielle (sensory analyst) dans des entreprises agroalimentaires ou connexes (ingrédients, arômes, emballage...), les sociétés de service en évaluation sensorielle, les centres techniques ou des centres de recherche publics ou privés. Le métier visé par la spécialité est très spécifique et correspond à un « positionnement de niche » ; le nombre de poste est restreint mais le nombre de formation dans le domaine aussi assurant une adéquation entre le nombre de diplômés et le nombre de postes.

■ Compétences acquises à l'issue de la formation :

- Savoir concevoir une étude sensorielle (définir les objectifs avec le donneur d'ordre, choisir les tests adaptés, développer les protocoles appropriés, réaliser les tests y compris avec l'utilisation de logiciels dédiés) ;
- Savoir analyser et interpréter les données sensorielles (choix de la méthode, analyse et interprétation des résultats en fonction de l'objectif du test)
- Savoir identifier les expérimentations à réaliser pour répondre à la problématique de développement méthodologique de méthodes ; faire des recommandations sur les options à prendre
- Savoir trouver et synthétiser une information scientifique pertinente sur un sujet d'évaluation sensorielle
- Savoir présenter à l'écrit et à l'oral des problématiques d'évaluation sensorielle
- Savoir gérer des projets et organiser des travaux de groupes (animation de panels descriptifs et groupes consommateurs)
- Savoir analyser les enjeux d'une étude sensorielle dans un cadre plus général (par exemple d'un projet de développement de produit)
- Savoir prendre en compte les aspects éthiques spécialement en lien avec les études réalisées avec les participants humains.

■ Compétences acquises à l'issue de l'année de formation :

- Savoir concevoir une étude sensorielle (définir les objectifs avec le donneur d'ordre, choisir les tests adaptés, développer les protocoles appropriés, réaliser les tests y compris avec l'utilisation de logiciels dédiés) ;
- Savoir analyser et interpréter les données sensorielles (choix de la méthode, analyse et interprétation des résultats en fonction de l'objectif du test)
- Savoir identifier les expérimentations à réaliser pour répondre à la problématique de développement méthodologique de méthodes ; faire des recommandations sur les options à prendre
- Savoir trouver et synthétiser une information scientifique pertinente sur un sujet d'évaluation sensorielle
- Savoir présenter à l'écrit et à l'oral des problématiques d'évaluation sensorielle
- Savoir gérer des projets et organiser des travaux de groupes (animation de panels descriptifs et groupes consommateurs)
- Savoir analyser les enjeux d'une étude sensorielle dans un cadre plus général (par exemple d'un projet de développement de produit)
- Savoir prendre en compte les aspects éthiques spécialement en lien avec les études réalisées avec les participants humains.

Modalités d'accès à l'année de formation :

■ de plein droit :

Etudiants du M1 NAS, parcours Aliment – Sensorialité ayant validé 60 ECTS

■ sur sélection :

Examen du dossier universitaire pour les étudiants ayant validé un niveau M1 ou équivalent (60 ECTS) dans les domaines Nutrition-Sciences des Aliments, Biologie, Chimie, Psychologie ; entretien de motivation

■ par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation

en formation continue : s'adresser au service de formation continue d'Institut Agro Dijon

Organisation et descriptif des études :

■ Schéma général des parcours possibles :

NA

■ Tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis :

SEMESTRE 3

UE1	discipline	CM	CI	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Percevoir	Processus psychologique de la perception des aliments	12		11		23	4	CC, CT	CT	2	1	3
TOTAL UE		12		11		23	4			2	1	3

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE2	discipline	CM	CI	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Analyser, Différencier	Outils, Tests discriminatifs & Correlations senso-intrum	20		46	10	76	5	CC, CT	CT	4	2	6
TOTAL UE		20		46	10	76	5			4	2	6

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE3	discipline	CM	CI	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Décrire 1 -	Méthode descriptive de référence	14		14	16	44	6	CT, CC	CT	2	3	5
TOTAL UE		14		14	16	44	6			2	3	5

UE4	discipline	CM	CI	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Décrire 2 - Nouvelles méthodes	Méthodes rapides & temporelles	19		28		47	4	CC, CT	CT	3	2	5
TOTAL UE		19		28		47	4			3	2	5

UE5	discipline	CM	CI	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Comprendre le consommateur	Outils méthodologiques & mesures	8		34		42	5	CC			5	5
TOTAL UE		8		34		42	5			0	5	5

UE6	discipline	CM	CI	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Appliquer – Projet	Projet industriel « de la commande au délivrable »	6		12		18 (+ 150 h travail personnel)	6	Mémoire et soutenance	CT		6	6
TOTAL UE		6		12		18	6				6	6

Le projet industriel ne figure pas dans les heures maquette, mais sur la base de 5 groupes (pour 15 étudiants), nous décomptons 55h d'encadrement)

TOTAL S3	79		145	26	250	30				11	19	30
-----------------	-----------	--	------------	-----------	------------	-----------	--	--	--	-----------	-----------	-----------

SEMESTRE 4

UE	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stage											
TOTAL UE						30	CC			30	30

Le stage ne figure pas dans les heures maquette, mais sur la base de 15 étudiants, nous décomptons 60 h de suivi de stage (conduite de projet et suivi méthodologique). Le stage aura une durée comprise entre 20 et 26 semaines.

TOTAL S4						30						
-----------------	--	--	--	--	--	-----------	--	--	--	--	--	--

■ Modalités de contrôle des connaissances :

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études mis en ligne sur le site internet de l'Université

http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel_etudes_lmd.pdf

● Sessions d'examen

La première session a lieu à la fin du 1er semestre fin mars. La seconde session se déroule fin Septembre à la fin de la période de stage.

● Règles de validation et de capitalisation :

Principes généraux :

COMPENSATION : Les deux semestres sont indépendants et non compensables. La note du semestre 3 est calculée à partir de la moyenne des notes des unités d'enseignements du semestre affectées des coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE pondérées par les coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20 ET si aucune UE n'est inférieure à 8 sur 20, à l'exception de l'UE1. La note semestre quatre

est basée uniquement sur le stage. Pour être validé la moyenne des notes du stage, pondérées par les coefficients doit supérieure ou égale à 10 sur 20

CAPITALISATION : Chaque unité d'enseignement est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européen, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

■ **Conseil de perfectionnement :**

Le conseil de perfectionnement de la mention sera composé des responsables de la mention (un représentant uB , un représentant AgroSup), des responsables de parcours M1 et M2, de quatre représentants d'étudiants, de représentants des établissements impliqués dans la formation (uB, AgroSup, UFC) et de professionnels du domaine Agro-Alimentaire (un représentant d'un Grand Groupe, un représentant de PME et un représentant du pôle de compétitivité VITAGORA). Ce conseil se réunira annuellement avec pour objectifs:

- de tirer des conclusions des évaluations,
- d'apporter les améliorations à la formation en adéquation avec les attentes du marché en terme de métier en lien avec l'insertion professionnelle des étudiants issus de cette mention.
- de proposer des partenariats nationaux et internationaux"