

Fiche UE 5BQ05

Stage en entreprise en nutrition, qualité et santé

Responsable	Véronique Béréziat				
Descriptif	Parcours type	Niveau	Semestre d'enseignement	ECTS	Effectif maximal
	Nutrition, Qualité et Santé	M2	S4	30 ECTS	40
Modalités pédagogiques	Volume horaire Cours	Volume horaire TD	Volume horaire TP	Présentiel/Distanciel	
				Distanciel 100%	
Objectifs	Le stage de M2 est un élément important du projet professionnel. Il s'agit d'acquérir une première expérience professionnelle, découvrir le monde de l'entreprise, travailler en autonomie, apprendre à être force de proposition, à mener un projet				
Thèmes abordés	Hygiène et sécurité des aliments, HACCP, plan de maîtrise sanitaire, Audits Qualité, mise en place/à jour des normes qualité en entreprise, Contrôle de la concurrence, consommation et répression des fraudes, hygiène, qualité, sécurité et environnement, management de la qualité. Communication/éducation nutritionnelle, relation presse en nutrition et santé, attaché scientifique en agence de communication. Chef de produit, Recherche et développement.				
Compétences acquises à l'issue de l'UE (concepts, méthodologie et outils)	<ul style="list-style-type: none"> - Hiérarchiser les tâches et assurer le suivi d'un projet. - Synthétiser des données liées aux missions du stage. - Mener des recherches bibliographiques. - Analyser de manière critique la littérature scientifique. - Maîtriser les approches et les outils liés à la discipline. - Faire une présentation synthétique écrite (rapport du stage). - Connaître la réglementation relative à la recherche disciplinaire. - Interpréter, diffuser et valoriser les résultats de la recherche sous forme de publications/rapports. - Acquérir des savoir-faire de rigueur, de technicité et de raisonnement. - Evaluer la validité et la limite des outils et méthodes utilisées. - Travailler en autonomie au sein d'une équipe. 				
Prérequis	Niveau scientifique de haut niveau en physiologie, physiopathologie et nutrition Bases solides en matière de qualité, hygiène, sécurité des aliments et normes en vigueur				
Modalités d'évaluation/100	Ecrit	Oral	CC	Autre	
	40	60			
Langues utilisées	Dans les cours, TD, TP		Dans les documents, supports		
			Français et Anglais		
Localisation					