

# Master Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de Création de produits alimentaires innovants

## Informations

Composante : Faculté des Sciences

## Responsables

Valerie DEYRIS (Responsable d'UE)  
El hassan AJANDOUZ (Responsable d'UE)

## Langue(s) d'enseignement

Français

## Contenu

Volume horaire : **6hCM + 24h TD + 30h TP (3 ECTS)**

**Enseignants** : EH Ajandouz & V Deyris, V Robert, K Duquesne, S Brikci, JC Milord, N. Jardinier, E. Marin, J. Morgen, S. Brikci, A. Berier, V Baud

### Objectifs :

- Appliquer au fur et à mesure les connaissances fondamentales acquises
- Savoir établir un dossier complet d'un produit alimentaire (composition chimique, fabrication, packaging, étiquetage réglementaire, dossier qualité et durabilité, marketing ciblé et communication, etc.
- Savoir créer une entreprise dans toutes ses dimensions et estimer sa viabilité et sa durabilité

### Contenu

I- Gestion financière du projet

- Comprendre les comptes sociaux de l'entreprise (bilan, un actif, passif et un compte de résultat, solde intermédiaire de gestion

- Calculer une marge sur cout variable et un seuil de rentabilité

- Calculer un prix de revient

- Bâtir un prévisionnel d'activité

II- Planification et pilotage de projet

III- Dossier qualité du projet PI

IV- Réglementation

V- Management, sécurité et santé au travail

VI- Durabilité et responsabilité sociétale de l'entreprise

**MCC** :  $NF=0,8 \times ET + 0,2 \times CC$

## VOLUME HORAIRE

- Volume total: 60 heures

## Codes Apogée

- SAECU34J [ELP]
- SAECU34J [LIST]

## Pour plus d'informations

[Aller sur le site de l'offre de formation...](#)



Dernière modification le 20/01/2025