

DIPLOME DE MASTER PAR APPRENTISSAGE

School : Biodiversité, agriculture et alimentation, société, environnement « BASE »

Mention : Nutrition et Sciences des Aliments « NSA »

Parcours-type : Nutrition-et Santé « NS »

Parcours-type : Ingénierie des produits et des procédés « IPP »

Parcours Type : Analyse des risques sanitaires liés à l'alimentation « ARSA »

ORGANISATION ET CALENDRIER 2024-2025

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS
DES SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU VIVANT
CFA SEV

Une équipe à votre disposition

Pour la formation NSA par apprentissage : Les enseignants responsables de la formation

D. Azzout-Marniche  dalila.azzout-marniche@agroparistech.fr,  01 01.89.10.08.48

Enseignant coordonnateur de la mention	Pierre Giampaoli	pierre.giampaoli@agroparistech.fr
Enseignants coordonnateurs du M1 NSA	Dalila Azzout-Marniche Anne-Marie Davila Marie-Noëlle Maillard	dalila.azzout-marniche@agroparistech.fr anne_marie.davila@agroparistech.fr marie-noelle.maillard@agroparistech.fr
Enseignants coordonnateurs du M2 NS	Claire Gaudichon	claire.gaudichon@agroparistech.fr
Enseignant coordonnateur du M2 IPP	Pierre Giampaoli Stéphanie Roux	pierre.giampaoli@agroparistech.fr stephanie.roux@agroparistech.fr
Enseignants coordonnateurs du M2 ARSA	Florence Dubois-Brissonnet, Mathieu Cladière	florence.dubois-brissonnet@agroparistech.fr mathieu.cladiere@agroparistech.fr

Pour les informations administratives et la scolarité: Le CFA SEV et la DEVE

Mr. Remi Hallard, **Gestionnaire scolarité Master NSA**,  remi.hallard@agroparistech.fr,

Directrice, relations entreprises	Celine RAGOT	celine.ragot@agroparistech.fr
-----------------------------------	--------------	--

Quelques repères sur AgroParisTech.

Un établissement d'enseignement supérieur et de recherche leader sur les sciences et l'ingénierie du vivant et de l'environnement

2200 étudiants/doctorants/auditeurs 230 enseignants-chercheurs, 1 cursus d'ingénieur Bac+5, avec 4 domaines d'enseignement, 22 unités mixtes de recherche, 44 parcours de master, 9 Advanced Masters, 4 écoles doctorales (dont une portée par l'établissement : ABIES), 5 départements de formation de recherche, 120 accords internationaux bi ou multilatéraux et un Centre de Formation d'Apprentis.

Etablissement supérieur "leader" dans les sciences du vivant, AgroParisTech conduit deux missions fondamentales :

- La formation d'ingénieurs, de masters et de docteurs au cœur d'un dispositif articulé en réseaux régionaux ou thématiques bâtis avec de nombreux partenaires
- La production et la diffusion de connaissances (recherche et développement) en partenariat avec les grands organismes de recherche et les principaux centres techniques professionnels pertinents.

6 champs de compétence d'AgroParisTech

AgroParisTech s'est assigné six grands champs de compétences pour ses enseignants-chercheurs et d'activités pour ses diplômés :

Les ressources agricoles et forestières - l'environnement - la transformation agro-industrielle - les biotechnologies - la distribution - l'ensemble des services accompagnant l'acte de production et de commercialisation

L'alimentation des hommes et les préoccupations nutritionnelles, la santé, la prévention des risques sanitaires, la protection de l'environnement, la gestion durable des ressources naturelles et, d'une manière plus générale, la valorisation des territoires seront au cœur de la mission d'AgroParisTech.

Cursus Master Nutrition et Sciences des Aliments « NSA »

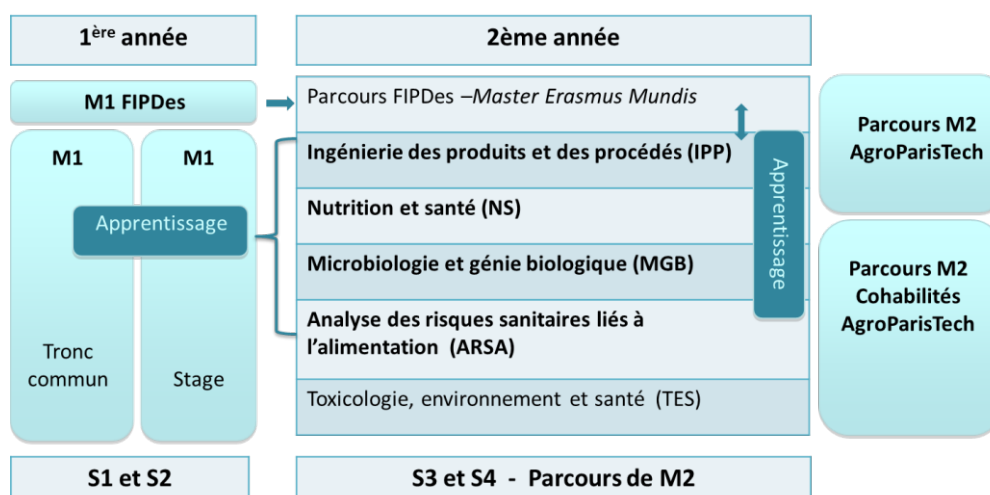
Depuis la rentrée 2015, AgroParisTech est l'établissement référent pour le master « Nutrition et Sciences des Aliments » délivré par l'université Paris Saclay créée le 31 décembre 2014 et dont AgroParisTech est l'un des membres fondateurs avec trois universités, neuf autres grandes écoles et sept organismes de recherche.

Thématiques de formation

Assurer la qualité et la sécurité des bioproduits (aliments, ingrédients, produits cosmétiques...) constitue un enjeu majeur pour notre société. L'élaboration de ces produits pourra être optimisée à condition de mieux comprendre les profils des déterminants épidémiologiques dans les populations, de bien connaître la nature et le rôle des molécules entrant dans leur composition, et enfin d'être capable de contrôler leur comportement au moment de la transformation, de l'utilisation et de la consommation.

La formation proposée dans la mention NSA aborde en particulier les problématiques scientifiques et méthodologiques récentes liées à la conception et la formulation des aliments et autres bioproduits, à leur transformation, au lien entre l'alimentation et la santé, à la nutrition, à l'analyse des risques sanitaires et à la toxicologie liée à l'alimentation et à l'environnement. Elle a pour double objectif d'orienter des étudiants vers les secteurs marchands et industriels et les organismes de recherche, de contrôle et d'évaluation. Les étudiants doivent avoir acquis, à l'issue de la formation, des méthodologies et des connaissances leur permettant d'être directement opérationnels au sein d'entreprises et d'organismes publics, associatifs et privés, ou de postuler comme doctorants dans une discipline en rapport avec l'un de ces secteurs.

La mention NSA s'organise avec une première année commune ouvrant sur les différents parcours en deuxième année.



Ce master peut être préparé par apprentissage avec le CFA SEV d'AgroParisTech soit :

- sur deux années (M1+M2) après la signature d'un contrat de 2 ans,

- sur une année (M2) après la signature d'un contrat de un an pour les trois parcours-types suivants :
 - o Ingénierie des Produits et des Procédés (IPP),
 - o Nutrition et Santé (NS),
 - o Analyse des Risques Sanitaires liés à l'Alimentation (ARSA)

Le parcours MGB se prépare par la voie de l'apprentissage avec le CFA FormaSup.

Le taux de réussite des apprentis dans la mention NSA est de 100% en 2021 et 2022.

Le parcours M2 **Ingénierie des produits et des procédés (IPP)** propose de mettre l'accent sur la caractérisation des produits alimentaires et leur formulation, sur les moyens de maîtriser les propriétés des produits transformés et de connaître les préférences des consommateurs, ainsi que sur la compréhension et la modélisation des processus de transformation. Il se situe à l'interface entre les sciences des aliments et le génie des procédés, ce qui en fait une formation originale sur le plan francilien mais également au niveau national. Les compétences acquises doivent permettre de concevoir des bioproduits de manière raisonnée en prenant en compte non seulement le rôle des ingrédients et de leur environnement mais aussi l'impact du procédé de fabrication utilisé pour produire l'aliment fini et le conserver.

Le parcours M2 **Nutrition et Santé (NS)** a pour objectif de fournir aux étudiants les connaissances nécessaires à la compréhension des relations entre la nutrition et la santé de l'homme, en couvrant par les différentes approches les thématiques majeures dans ce domaine. Ces approches comprennent la physiologie, la biochimie, l'épidémiologie, la biologie cellulaire et moléculaire, l'immunologie ainsi que la microbiologie. Dans le contexte de l'extrême complexité des liens entre alimentation et santé, le M2 NS forme des étudiants capables, sur la scène nationale et internationale, i) d'agir en amont dans les structures académiques pour développer des programmes de recherche et d'enseignement visant à améliorer les connaissances sur les liens entre l'alimentation et la santé humaine ; ii) d'intervenir dans les structures et les agences nationales et internationales chargées de l'établissement des recommandations nutritionnelles et de l'évaluation des dossiers d'allégation, et dans les administrations chargées des problématiques d'alimentation humaine ; iii) d'orienter les entreprises dans leurs choix stratégiques de développement d'aliments à vocation santé, et/ou dans leurs politiques de formulation des produits alimentaires en accord avec les politiques publiques, et de communication sur l'équilibre nutritionnel de leurs produits.

Le parcours M2 **Analyse des Risques Sanitaires liés à l'Alimentation (ARSA)** vise à former des étudiants capables de réaliser une analyse des risques sur une chaîne de production. L'approche " analyse des risques " nécessite des compétences en microbiologie, chimie analytique, toxicologie, épidémiologie, modélisation, biostatistique, informatique, etc. De plus, les étudiants seront sensibilisés aux processus décisionnels lors des discussions relatives à la réglementation nationale ou internationale en matière de sécurité des aliments. Ils sont également formés pour appréhender les sciences de l'information et de la communication afin de pouvoir gérer des campagnes de communication auprès du public ou de savoir répondre à un entretien avec des journalistes scientifiques. L'originalité de ce parcours réside dans la construction d'un enseignement pluridisciplinaire qui permet aux étudiants d'appréhender la démarche de l'analyse des risques, tant sur des aspects de contaminations chimiques que biologiques. Cette formation est construite en partenariat avec l'Université Paris Est Créteil (UPEC).

Pour les parcours IPP, NS et ARSA, les étudiants qui intègrent ce master en M2 peuvent suivre cette formation en contrat d'apprentissage.

Poursuite d'étude

La poursuite d'étude est possible après l'obtention du diplôme de master, en doctorat ou en complément de formation.

Pour en savoir plus

Consultez la page dédiée pour connaître les détails des objectifs pédagogiques, des compétences acquises, du programme, des pré-requis et profil d'entrée, des passerelles et débouchés, et des modalités de candidatures pour le M1 NSA et les différents parcours de M2 :

- <https://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments>
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/30033/>

Présentation de l'apprentissage

LE CFA SEV

Le Centre de Formation d'Apprentis des Sciences Et technologies du Vivant (CFA SEV) est le CFA lié par convention à AgroParisTech. Par cette convention le CFA SEV délègue la formation de ses apprentis à AgroParisTech.

Depuis sa création en 1995, le CFA SEV compte la participation de plus de 300 partenaires professionnels, entreprises, organismes publics, collectivités territoriales.

Le CFA SEV propose aux futurs apprentis une aide à la recherche d'un contrat d'apprentissage et accompagne les entreprises pour la mise en œuvre administrative des documents, CERFA et convention de formation.

L'Apprenti

Statut

L'apprenti est lié à une entreprise par un contrat d'apprentissage qui a une durée déterminée, 24 mois pour les étudiants Masters AgroParisTech ou 12 mois pour les apprentis de Master 2 et qui comporte une formation assurée par l'entreprise et le CFA.

L'apprenti possède le statut de **salarié d'entreprise**, les droits de tous les salariés et est soumis aux mêmes obligations.

La **couverture sociale** de l'apprenti est similaire à celle des autres salariés dès la signature du contrat : **affiliation au régime général de la Sécurité sociale, congés payés, congés de maternité, droits ouverts à la retraite et aux allocations de chômage, etc.**

Rémunération

Pendant toute la durée du contrat, la loi prévoit que l'apprenti perçoive une rémunération : SMIC Brut 35 h au 01.01.2024 : 1766,92 €

Ancienneté / Age	21-25 ans	26 ans et plus
1ère année	53% du SMIC = 936 €	100 % du SMIC ou SMC = 1766 €
2ème année	61% du SMIC = 1077 €	100 % du SMIC ou SMC = 1766 €
3ème année	78% du SMIC = 1378 €	100 % du SMIC ou SMC = 1766 €

La rémunération peut être supérieure au minimum obligatoire si des accords spécifiques s'appliquent ou si l'apprenti et l'employeur le souhaitent. Le salaire de l'apprenti est totalement exonéré des charges sociales "salariales d'origine légale et conventionnelle imposées par la loi" donc le salaire net est égal au salaire brut. Le salaire de l'apprenti est également totalement exonéré de l'impôt sur le revenu, dans la limite du SMIC annuel. Cette disposition s'applique à l'apprenti ou au foyer fiscal auquel il est rattaché.

Logement

Si l'entreprise est dans une autre région, les apprentis qui doivent louer un 2^e logement ont droit à une aide financière forfaitaire de la part du CFA qui s'élèvera à 150 € maximum par mois.

Les apprentis ont aussi accès aux aides pour le logement : les APL

<https://www.caf.fr/allocataires/aides-et-demarches/droits-et-prestations/logement>

Secteur agricole, affilié MSA : <https://www.actionlogement.fr/le-secteur-agricole>

International

Les apprentis peuvent réaliser des missions à l'international durant leur mission en entreprise. Ils peuvent aussi effectuer une partie de leur alternance au sein d'un organisme étranger via une convention de mise à disposition.

Situation de handicap

Le Master NSA est accessible aux apprentis en situation de handicap. Le CFA SEV accompagne et met à disposition toutes les ressources nécessaires au bon déroulé de votre formation.

Pour en savoir plus, consultez pour cela la page dédiée : <https://www.agroparistech.fr/formation/apprentissage/accompagnement-handicap>

L'Entreprise

Frais annuels de formation pour les entreprises

L'inscription des apprentis au CFA SEV est gratuite.

Depuis le 1er janvier 2020, la contribution à la formation professionnelle et la taxe d'apprentissage sont rassemblées dans la contribution unique à la formation professionnelle et à l'alternance collectée à terme par l'URSSAF. L'Opérateur de Compétences (OPCO) dont dépend l'entreprise versera au CFA SEV le coût de la formation master Nutrition Science des Aliments, fixé à 12 930 €/an.

Pour les administrations et les entreprises du secteur public, le CFA SEV est habilité à recevoir directement les coûts de formation de 12 930 €/an en éditant une facture. (Loi n° 92-675 du 17 juillet 1992 – article 20 III)

Avantages liés à l'apprentissage pour l'entreprise

Pour les TPE, pendant toute la durée du contrat, l'employeur est exonéré des charges sociales, à l'exception de la cotisation patronale d'accidents du travail et maladie professionnelle. Pour les employeurs qui ne bénéficient pas d'exonération ou seulement d'une exonération partielle, les cotisations de Sécurité sociale, les contributions d'assurance chômage et les cotisations d'AGS sont calculées, non pas sur le salaire réel, mais sur une base forfaitaire. Pour l'année 2024, une aide forfaitaire de 6000 € sur 12 mois est versée aux employeurs du privé.

L'entreprise peut renforcer durablement ces équipes en repérant de nouveaux talents.

L'entreprise transmet ces méthodes de travail et les confronte à de nouvelles visions.

Calendrier d'Alternance

	Sept	Oct	Nov	Dec	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août
1 ^{ère} année M1	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements
2 ^{ème} année M2 IPP	Enseignements	Enseignements	Apprenti(e) en entreprise	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements
2 ^{ème} année M2 NS	Enseignements	Enseignements	Apprenti(e) en entreprise	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements
2 ^{ème} année M2 ARSA	Enseignements	Enseignements	Apprenti(e) en entreprise	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements	Enseignements

Enseignements
Apprenti(e) en entreprise

MAQUETTE PEDAGOGIQUE M1 NSA

Semaines	Cursus classique				Apprentis			
	A (2 j/ semaine)	B (1 j/ semaine)	C (1j/semaine)	D (1j/semaine)	A (2 j/semaine)	B (1 j/ semaine)	C (1j/semaine)	D (1j/semaine)
S35								
S36			Anglais -3 ECTS				Anglais -3 ECTS	
S37	Stat1- 3ECTS	Cycle de conférences		Epistémologie - 2ECTS	Stat1-3ECTS	Cycle de conférences		Epistémologie - 2ECTS
S38	MGP Cell (12ECTS)	Choix intestissement - 2 ECTS			Missions en milieu professionnel (19/9 au 25/9/2022)			
S39								
S40					MGP Cell - 10 ECTS	Choix intestissement (1 ECTS)		
S41								
S42								
S43								
S44								
S45		Com/PPP - 1ECTS				Com/PPP - 1ECTS		
S46	UC optionelle- 24h- 3 ECTS				Missions en milieu professionnel (14/11 au 27/11/2022)			
S47								
S48								
S49								
S50								
S51	Vacances				Missions en milieu professionnel du 19/12 au 2/1/2022			
S52								
S1	Stat 2-1 ECTS				Stat 2-1 ECTS			
S2	SPA-12 ECTS		bibliographie - 14h- 2ECTS		SPA-10 ECTS		bibliographie - 2 ECTS	
S3								
S4								
S5								
S6	Stage- 192h- 15 ECTS				Missions en milieu professionnel (23/1 au 26/3/2023)			
S7								
S8								
S9								
S10								
S11								
S12	UC optionelle- 24h- 3 ECTS							
S13	SPA (suite)				SPA (suite)			
S14								
S15								
S16								
S17								
S18	Vacances				Missions en milieu professionnel (1 au 8/5/2023)			
S19								
S20				Colloque master				Colloque master
S21								
S22				SPA (suite)				SPA (suite)
S23								
S24	soutenances				soutenances			
S25	Rattrapages				Rattrapages			
S26								
S27								
S28								
S29								
S30								
S31	Vacances				Missions en milieu professionnel (du 19 ou 26/6/2023 à la rentrée de M2, généralement début septembre, en fonction des rattrapages)			
S32								
S33								
S34								
S35								
S36	rentrée M2				rentrée M2			

M2 Nutrition et santé (NS)

MASTER NUTRITION SANTE ANNEE 2022-2023

	septembre		octobre		novembre		décembre		janvier	
	9h-12h30	14h-17h30	9h-12h30	14h-17h30	9h-12h30	14h-17h30	9h-12h30	14h-17h30	9h-12h30	14h-17h30
1 J			S		M	FERIE	J	NS7		
2 V			D		M	NS5	NS5	V	NS7	NS7
3 S			L	NS2	J	NS6		S		
4 D			M	NS1	NS1	V	NS5	NS5	D	
5 L			M	NS1	NS1	S		L	NS9	
6 M			J	NS2		D		M	NS7	NS7
7 M			V	NS2	NS2	L	NS6		M	NS7
8 J			S			M	NS6		J	NS9
9 V			D			M	NS6	NS6	V	NS7
10 S			L	NS3		J		S		
11 D			M	NS4	NS4 (TD)	V	FERIE	D		
12 L	NS2		M	NS4	NS4 (TD)	S		L	NS9	
13 M	NS1	NS1	J	NS4	NS9 (types	D		M	NS7	NS9
14 M	NS1	NS1	V	NS3	NS3	L	NS6		M	NS7
15 J	NS2		S			M	NS5	NS5	J	NS7
16 V	NS2	NS2	D			M	NS5	NS5	V	NS9
17 S			L	NS3		J	NS5	NS5	S	
18 D			M	NS3	NS3	V	NS5	NS5	D	
19 L	NS2		M	NS4	NS4 (TD)	S		L	CONGES	
20 M	NS1	NS1	J	NS3		D		M		
21 M	NS1	NS1	V	NS3	NS3	L	NS6		M	
22 J	NS2		S			M	NS6	NS6	J	
23 V	NS2	NS2	D			M	NS6	NS9	V	
24 S			L	NS4 (TD)		J	NS9		S	
25 D			M	NS4	NS4 (TD)	V	NS9	NS9	D	
26 L	NS2	NS9 (Reche	M	NS4 (exam)		S			L	
27 M	NS1	NS1	J	NS9	NS9	D			M	
28 M	NS1	NS1	V	NS3 (exam)		L	NS9		M	
29 J	NS2		S			M	NS7	NS9 (zoter	J	
30 V	NS2	NS2	D			M	NS7	NS7	V	
31			L	NS9	NS9					

NS1	Besoins nutritionnels (EN1202)	5 ECTS
NS2	Dysfonctions métaboliques (EN2105)	5 ECTS
NS3	Nutrition Préventive (EN 2107)	3 ECTS
NS4	Statistiques en nutrition (EN2110)	3 ECTS
NS5	Expérimentation en nutrition (EN2106)	3 ECTS
NS6	Réactions indésirables aux aliments (2108)	3 ECTS
NS7	Microbiote intestinal (EN1540)	4 ECTS
NS8	Comportement alimentaire (EN2104)	4 ECTS
Anglais	Communicationskills in English (EN 2013)	3 ECTS
NS9	Mémoire bibliographique (EN2109)	9 ECTS
Stage du 1/02 au 15/07 (EN2109)		18ECTS
NS10	Mission en entreprise semestre 3 EN891 (apprentis)	10ECTS

compensables

regroupés dans l'UE stage

M2 Ingénierie des produits et procédés (IPP)

M2 IPP 2022-2023

		Parcours classique			Alternance		
		lundi am	mardi		lundi am	mardi	
		jeudi am	mercredi	autre	jeudi am	mercredi	autre
semaine		vendredi			vendredi		
35		rentrée administrative le 02/09 au matin					
36		rentrée pédagogique (1 jour)					
Séquence 1	37	IPP_1	IPP_2	Anglais	IPP_1	IPP_2	Anglais
	38						
	39						
	40						
Séquence 2	41	IPP_3	Biblio		Missions en milieu professionnel		
	42						
	43						
	44						
	45						
Séquence 3	46	IPP_4	IPP_5		IPP_4	IPP_5	
	47	24-25 nov Forum Vitae			24-25 nov Forum Vitae		
	48						
	49						
	50						
51		CONGES			Missions en milieu professionnel		
52							
Séquence 4	1				Biblio	IPP_7 ou IPP_8	
	2	Biblio (soutenance)					
	3	Stage (6 mois max)					
	4						
	5				Missions en milieu professionnel		
6							
...							
11 (sous réserve)					Biblio (soutenance)		
...							
17-20		Colloque Master (1 jour)			Colloque Master (1 jour)		
...							

IPP_1	Psychophysiologie sensorielle
IPP_2	Elaboration de la structure des aliments
IPP_3	Modélisation des processus physiques et chimiques
IPP_4	Froid et maîtrise de la qualité
IPP_5	Génie des réactions chimiques dans les matrices alimentaires
Anglais	Anglais
IPP_7 ou IPP_8	Arômes et parfums/ Conception formulation d'aliments fonctionnels

6 x 5 ECTS / 6 UE (pas de compensation entre les UE)

23 + 5 + 2 ECTS / stage ou mission + biblio + langue

Possibilité de remplacer 1 UE par une du catalogue ingénieur si adapté au projet et même calendrier

M2 Analyse des risques liés à l'alimentation (ARSA) :

MAQUETTE EMPLOI DU TEMPS GENERAL 2022-23 Master ARSA

SEPTEMBRE			OCTOBRE			NOVEMBRE			DECEMBRE			JANVIER		
		Site			Site			Site			Site			Site
2	Vendredi	soins/analyse stages	1	Dimanche		31	Lundi		1	Jeu	UE1	UE2	UE3	CRETEIL
3	Samedi		2	Lundi	UE2	1	Mardi	UE1	2	Vendredi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL
4	Dimanche		3	Mardi	UE2	2	Mercredi	UE2	3	Dimanche	UE1	UE2	UE3	CRETEIL/ PALAISEAU
5	Lundi	rentrée	4	Mercredi	UE2	3	Jeudi	UE2	4	Lundi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL/ PALAISEAU
6	Mardi	UE1	5	Jeudi	UE2	4	Vendredi	Anglais	5	Mardi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL
7	Mercredi	UE1	6	Vendredi	UE2	5	Dimanche		6	Mercredi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL
8	Jeudi	UE1	7	Dimanche		6	Lundi	UE2	7	Jeudi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL
9	Vendredi	UE1	8	Lundi	PROJET	7	Mardi	UE2	8	Vendredi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL
10	Dimanche		9	Mardi	PROJET	8	Mercredi	UE1	9	Dimanche				CRETEIL/ PALAISEAU
11	Lundi	UE2	10	Mercredi		9	Jeudi	UE1	10	Lundi	Anglais			CRETEIL/ PALAISEAU
12	Mardi	UE3	11	Jeudi	UE2	10	Vendredi		11	Mardi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL/ PALAISEAU
13	Mercredi	UE3	12	Vendredi	UE2	11	Dimanche		12	Mercredi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL/ PALAISEAU
14	Jeudi	UE2	13	Dimanche		12	Lundi	UE1	13	Jeudi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL/ PALAISEAU
15	Vendredi	UE2	14	Lundi	PROJET	13	Mardi	UE1	14	Vendredi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL/ PALAISEAU
16	Samedi	UE2	15	Mardi		14	Mercredi	Anglais	15	Dimanche				CRETEIL/ PALAISEAU
17	Dimanche		16	Mercredi		15	Jeudi	UE1	16	Lundi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL/ PALAISEAU
18	Lundi	UE2	17	Jeudi	UE1	16	Vendredi	UE1	17	Mardi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL/ PALAISEAU
19	Mardi	UE3	18	Dimanche		17	Dimanche		18	Mercredi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL/ PALAISEAU
20	Mercredi	UE3	19	Lundi	UE1	18	Lundi	UE1	19	Jeudi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL/ PALAISEAU
21	Jeudi	UE3	20	Mardi	UE1	19	Mardi	UE1	20	Vendredi	UE1	UE2	UE3	CRETEIL/ PALAISEAU
22	Vendredi	UE3	21	Mercredi	UE1	20	Mercredi	UE1	21	Dimanche				CRETEIL/ PALAISEAU
23	Samedi	UE3	22	Jeudi	Anglais	21	Jeudi	UE1	22	Lundi				CRETEIL/ PALAISEAU
24	Dimanche		23	Vendredi		22	Mercredi	UE1	23	Mardi	vacances			CRETEIL/ PALAISEAU
25	Lundi	UE2	24	Dimanche		23	Jeudi	UE1	24	Mercredi	vacances			CRETEIL/ PALAISEAU
26	Mardi	UE3	25	Lundi	vacances	24	Vendredi	UE1	25	Jeudi	vacances			CRETEIL/ PALAISEAU
27	Mercredi	UE3	26	Mardi	vacances	25	Dimanche		26	Vendredi	vacances			CRETEIL/ PALAISEAU
28	Jeudi	UE3	27	Mercredi	vacances	26	Lundi		27	Dimanche	vacances			CRETEIL/ PALAISEAU
29	Vendredi	UE2	28	Jeudi	vacances	27	Mardi	Anglais	28	Lundi	vacances			CRETEIL/ PALAISEAU
30	Dimanche		29	Vendredi	vacances	28	Mercredi	UE1	29	Mardi	vacances			CRETEIL/ PALAISEAU
			30	Dimanche	vacances	29	Jeudi	UE1	30	Mercredi	vacances			CRETEIL/ PALAISEAU
						30	Vendredi	UE1						CRETEIL/ PALAISEAU

<p>Nom de l'UE</p> <ul style="list-style-type: none"> UE1 EN2092 UE2 EN2100 UE3 EN2099 UE4 EN2095 UE5 EN2096 UE6 EN2094 UE7 EN2097 UE8 EN2098 UE9 EN2093 UE10 EN2101 	<p>Responsables des UE</p> <ul style="list-style-type: none"> Florence Dubois-Brossonnet Florence Dubois-Brossonnet Mathieu Cladière Laurent Guillier Mathieu Cladière Anne Thebaud et Florence Carpenfier Samir Abbad Mathieu Cladière et Samir Abbad Samir Abbad Florence Dubois-Brossonnet et Samir Abbad 	<p>Contacts des responsables d'UE :</p> <ul style="list-style-type: none"> florence.dubois@agroparisstech.fr mathieu.cladiere@agroparisstech.fr samir.abbad@pec.fr laurent.guillier@anses.fr anne.thebaud@anses.fr florence.carpenfier@agroparisstech.fr
---	---	---

Mission en milieu professionnel au second semestre du 23/01/2023 au 1/9/2023.

M2 MGB : option MAGB

Année	2022-2023	Parcours MAGB Apprentissage				
Promotion n°	35					
Semaine	36	05/09/2022	Apprentissage en entreprise		Points rencontre projet	Examens
			Rentrée pédagogique Ve			05/09/2022
Semaine	37	12/09/2022	Approches stratégiques et méthodologiques en microbiologie : conférences	Management de projet innovant		12/09/2022
Semaine	38	19/09/2022	Approches stratégiques et méthodologiques en microbiologie : TP			19/09/2022
Semaine	39	26/09/2022				26/09/2022
Semaine	40	03/10/2022				03/10/2022
Semaine	41	10/10/2022	Approches stratégiques et méthodologiques en microbiologie : conférences		Posters TP ASM?	10/10/2022
Semaine	42	17/10/2022	Apprentissage en entreprise			17/10/2022
Semaine	43	24/10/2022				24/10/2022
Semaine	44	31/10/2022				31/10/2022
Semaine	45	07/11/2022	Ecologie Microbienne des Aliments Fermentés Lu, Je, Ve	Environmental and Microbial Biotechnology Ma et Me		07/11/2022
Semaine	46	14/11/2022				14/11/2022
Semaine	47	21/11/2022				21/11/2022
Semaine	48	28/11/2022			MEFFP / EMB	28/11/2022
Semaine	49	05/12/2022	Maitrise Qualité et Sécurité des Aliments			05/12/2022
Semaine	50	12/12/2022				12/12/2022
Semaine	51	19/12/2022	Apprentissage en entreprise			19/12/2022
Semaine	52	26/12/2022				26/12/2022
Semaine	1	02/01/2023				02/01/2023
Semaine	2	09/01/2023				09/01/2023
Semaine	3	16/01/2023				16/01/2023
Semaine	4	23/01/2023	Maitrise Qualité et Sécurité des Aliments		MQSA	23/01/2023
Semaine	5	30/01/2023	Medico Pharmaceuticals Applications of Microbial Diversity			30/01/2023
Semaine	6	06/02/2023				06/02/2023
Semaine	7	13/02/2023	Visite de site :	Cérémonie de fin d'études	MPAMB	13/02/2023
Semaine	8	20/02/2023	Apprentissage en entreprise			20/02/2023
Semaine	13					
Semaine	20		Présentation mi-parcours MAGB			
Semaine	28					
Semaine	37		Soutenances Apprentissage E2M/MAGB Stages MAGB			

M2 MGB : option E2M

Année	2022-2023		Parcours E2M Apprentissage			
Promotion n°						
Semaine	36	05/09/2022	Apprentissage en entreprise			
			Rentrée pédagogique Ve			
Semaine	37	12/09/2022	Approches stratégiques et méthodologiques en microbiologie : conférences	Scientific review		
Semaine	38	19/09/2022	Approches stratégiques et méthodologiques en microbiologie : TP			
Semaine	39	26/09/2022				
Semaine	40	03/10/2022				
Semaine	41	10/10/2022	Approches stratégiques et méthodologiques en microbiologie :			
Semaine	42	17/10/2022	Apprentissage en entreprise			
Semaine	43	24/10/2022				
Semaine	44	31/10/2022				
Semaine	45	07/11/2022	Ecologie Microbienne des Aliments		Environmental and Microbial Biotechnology Ma et Me	
Semaine	46	14/11/2022	Fermentés Lu, Je, Ve			
Semaine	47	21/11/2022			OU	Interactions des microorganismes avec leur environnement Lu et Je
Semaine	48	28/11/2022		Microbiote intestinal et santé de l'hôte ?		
Semaine	49	05/12/2022			Microbial Interactions	Interactions des microorganismes avec leur environnement Lu et Je
Semaine	50	12/12/2022				
Semaine	51	19/12/2022	Apprentissage en entreprise			
Semaine	52	26/12/2022				
Semaine	1	02/01/2023				
Semaine	2	09/01/2023	Aspects Economiques et fondamentaux de la lutte contre les microorganismes Pathogènes			
Semaine	3	16/01/2023	Apprentissage en entreprise			
Semaine	4	23/01/2023				
Semaine	5	30/01/2023	Medico Pharmaceuticals Applications of Microbial Diversity			
Semaine	6	06/02/2023				
Semaine	7	13/02/2023	Visite de site :	Cérémonie de fin d'études		
Semaine	8	20/02/2023				
Semaine	13		Présentation mi-parcours E2M			
Semaine	20					
Semaine	28					
Semaine	37		Soutenances Apprentissage E2M/MAGB Stages MAGB			