

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

Master Automatique, robotique parcours SAPIAA (Systèmes automatisés de production dans les industries agroalimentaires)

Master Automatique, robotique



ECTS
60 crédits
crédits



Durée
2 ans



Composante
UFR Sciences et
techniques, site
de Besançon



Langue(s)
d'enseignement
Français

Présentation

Le parcours SAPIAA (Systèmes Automatisés de Production dans les Industries AgroAlimentaires) 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 agro-alimentaires, 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.

Objectifs

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

- Responsable de production
- Responsable maintenance
- Responsable amélioration continue et performance industrielle

- Responsable méthodes
- Responsable conditionnement
- Chef d'équipe
- Responsable adjoint

Les diplômés SAPIAA ne sont pas limités au milieu

agro-alimentaire 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.

Savoir-faire et compétences

- Identifier et analyser une problématique industrielle et/ou technique et y répondre de façon construite, justifiée, argumentée et autonome.
- 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

Les + de la formation

- l'apprentissage qui a été le mode pédagogique choisi dès la création de SAPIAA en 1997. Il permet de proposer une formation totalement intégrée aux problématiques de l'industrie et qui, de fait, répond aux enjeux actuels de la production en agroalimentaire.
- un taux d'insertion professionnelle très haut.
- le soutien de toutes les entreprises qui ont accueilli des apprentis, embauché les diplômés, accueillent des visites,...
- un réseau puissant basé sur des relations fortes entre diplômés-maitre d'apprentissage, apprentis et entreprises.
- un site internet dédié : <https://sapiaa.univ-fcomte.fr/>
- des équipements techniques, technologiques et scientifiques de qualité grâce aux 2 campus de l'ENILEA, à la plateforme Smart et aux salles de TP de l'UFR Sciences et Techniques.
- une équipe pédagogique investie, pérenne et constituée d'acteurs à compétences très variées : enseignants chercheurs de l'UFR Sciences et Techniques qui ancrent leurs enseignements dans un environnement scientifique actualisé, novateur et dynamique ; les formateurs de l'ENILEA à Mamirolle et Poligny, garants de la formation de nos étudiants sur les aspects filières, technologie de l'agroalimentaire, qualité, microbiologie et biochimie ; les intervenants professionnels issus des domaines de l'agroalimentaire, de l'informatique industrielle, du management ou de la communication, ... et les maîtres d'apprentissage, au quotidien auprès de nos apprentis en entreprise pour les former suivant les objectifs de la formation.

Organisation

Contrôle des connaissances

La formation est en contrôle continu intégral.

Les modalités de contrôle de connaissances sont disponibles sur le site de l'UFR Sciences et Techniques.

<http://sciences.univ-fcomte.fr/>

Ouvert en alternance

Suivant calendrier SAPIAA spécifique avec 64 semaines en entreprise (32 semaines chaque année de master)

Contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

SEFOC'AL

Service Formation Continue et Alternance

sefocal@univ-fcomte.fr

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : 18 semaines minimum en M1 / 20 semaines minimum en M2

Équivalent à 5 semaines en M2

Admission

Conditions d'admission

Sur sélection : 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 ainsi qu'un entretien de recrutement.

Par validation d'acquis ou équivalence de diplôme : s'adresser au service de formation continue SéFoC'Al

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.

Modalités d'inscription

Les dossiers d'inscription sont disponibles en ligne sur le site de l'UFR ST dès les premiers résultats d'admission de MonMaster.

Consulter la page: <http://admission.univ-fcomte.fr/>

Public cible

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 : agro-alimentaire, sciences de la vie, sciences pour l'ingénieur, maintenance et informatique industrielle.

Droits de scolarité

Définis par l'université, ils sont communs à toutes les formations du type master de l'établissement. Ils sont pris en charge par l'employeur dans le cadre d'un apprentissage.

Pré-requis obligatoires

La formation est à double compétences produit-process en agroalimentaire. Les étudiants admis auront inévitablement plus de prérequis dans un domaine mais la formation prévoit de compléter ceux-ci sur le second domaine.

Ces pré-requis correspondent aux connaissances et compétences acquises par les titulaires d'un bac +3 en sciences de la vie, sciences pour l'ingénieur, agro-alimentaire,

maintenance et informatique industrielle... Des candidatures issues de formations voisines ou touchant à des domaines connexes, les reprises d'études, les réorientations sont régulièrement évaluées favorablement. Les futurs étudiants sont alors alertés lors de l'entretien sur les efforts de remise à niveau qu'ils auront à effectuer, aidés par l'équipe pédagogique.

Pré-requis recommandés

Avoir un projet professionnel en adéquation avec les objectifs de SAPIAA.

Avoir envie de travailler dans le milieu industriel de l'agroalimentaire.

Et après

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, en France ou à l'étranger est possible à l'issue du Master.

Insertion professionnelle

L'équipe pédagogique suit la carrière de ses diplômés SAPIAA. L'intégration dans une entreprise est de 80% à la sortie de la formation et 98% six mois après. Il y a alors 75% des diplômés en CDI, 17% en CDD et 8% en travail intérimaire ou autres.


L'université publie régulièrement des statistiques officielles plus complètes suite à des enquêtes institutionnalisées. Elle sont en partie accessibles sur le site de l'UMLP.

Infos pratiques

Contacts

Scolarité ST

 0381 666650

 scolarite.ufr-st@univ-fcomte.fr

Autres contacts

Pour toute demande de renseignement ou recherche d'information :

 master.sapiaa@univ-fcomte.fr

 <https://sapiaa.univ-fcomte.fr/>

Laboratoire(s) partenaire(s)

FEMTO-ST

 <https://www.femto-st.fr/fr>

Autre(s) structure(s) partenaire(s)

ENILEA, campus de Mamirolle et Poligny

Toutes les entreprises accueillant des alternants

Programme

Organisation

La formation se déroule en 4 semestres. L'alternance est le mode pédagogique prédominant pour SAPIAA. Plus de la moitié du temps, l'étudiant est donc dans son entreprise. En dehors de cette spécificité, la formation fonctionne comme les autres masters, les heures d'enseignements étant donc réparties sur moins de semaines de cours. Les étudiants sont amenés à travailler sur des installations technologiques spécifiques des campus de Mamirolle et de Poligny de l'ENILEA, partenaire historique de la formation.

Master Automatique, robotique, parcours SAPIAA 1re année, UFR ST

Semestre 7 Master SAPIAA

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
M1 SAPIAA - GENE - S7	Parcours				30 crédits
Option	Groupe UE				6 crédits
Découverte des industries agro-alimentaires	Unité d'enseignement	26h	12h	20h	6 crédits
Technologies de l'automatique	Unité d'enseignement				6 crédits
Capteurs actionneurs	Élément constitutif	6h	6h	33h	5 crédits
Electricité industrielle et intro à la commande	Élément constitutif	10h	3h		1 crédits
Analyse du système de production	Unité d'enseignement				6 crédits
Organisation de la production industrielle	Élément constitutif	6h	15h	9h	3 crédits
Statistiques et qualité	Élément constitutif	12h	9h	6h	3 crédits
Anglais et sociologie des organisations	Unité d'enseignement	9h	24h		3 crédits
Boite à outils scientifiques	Unité d'enseignement		30h		
Hygiène et filières de l'IAA	Unité d'enseignement	10h	10h		3 crédits
Microbiologie	Unité d'enseignement	13h	9h	35h	6 crédits
Mécanique et systèmes mécaniques	Unité d'enseignement				6 crédits
Mécanique des fluides	Élément constitutif	13,5h	9h	6h	3 crédits

Technologie mécanique

Elément 13,5h 9h 6h 3 crédits
constitutif

Semestre 8 Master SAPIAA

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
S8 Master SAPIAA	Parcours				30 crédits
Entreprise M1	Stage				12 crédits
Anglais et méthodologie de projet	Unité d'enseignement	6h	12h	9h	3 crédits
Automatismes et régulation	Unité d'enseignement	28h	16h	32h	6 crédits
Stabilisation des aliments et filières	Unité d'enseignement	16h	5h	14h	3 crédits
Thermodynamique, matériaux et dimensionnement de structures	Unité d'enseignement	27h	12h	18h	6 crédits