



Haute école
spécialisée bernoise



MSc in Life Sciences Food, Nutrition and Health

Développer des aliments pour les sportifs ou les personnes allergiques fait partie des nouveaux défis, au carrefour des sciences alimentaires et de la nutrition, qui attendent les spécialistes bien formés. Ces études de master, uniques en leur genre, vous permettent d'acquérir les qualifications requises pour exercer des fonctions dirigeantes dans un environnement innovant.

- ▶ Section Santé
- ▶ Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL

Institution partenaire :

Hes·SO  VALAIS
WALLIS

Des spécialistes aux interfaces de l'innovation

- 2 Les marchés des aliments spéciaux tels que les aliments fonctionnels, les aliments nouveaux, les produits diététiques ou les compléments alimentaires sont en pleine expansion. Ils offrent à l'industrie agro-alimentaire de nouvelles possibilités de développement très intéressantes. Par ailleurs, un nombre croissant de personnes a des problèmes de surpoids ou des intolérances. Le gaspillage alimentaire et la gestion des ressources naturelles en ce qui concerne l'économie de la nutrition sont au centre du débat public. De plus en plus, il va falloir faire face à un défi de taille : concilier ce qui est techniquement possible avec les attentes de la société.

Pour cela, il faut des spécialistes bien formés en sciences des aliments et de la nutrition ; des spécialistes ancrés dans la pratique, capables de raisonner de manière globale, amenant des idées neuves et proposant des approches novatrices à toutes les étapes de la chaîne de valeur, de la clarification des besoins à la consommation et aux effets sur la santé, en passant par la fabrication, le design et la commercialisation des denrées alimentaires. Une attention particulière est portée aux groupes de population ayant des besoins particuliers tels que les personnes diabétiques, allergiques, âgées ou les sportifs.

Un master unique

Les études de master Food, Nutrition and Health donnent aux futurs diplômé-e-s les compétences nécessaires pour travailler dans des domaines professionnels ou des champs de recherche porteurs d'avenir. La collaboration entre plusieurs institutions spécialisées de niveau HES garantit une formation approfondie, interdisciplinaire et pratique. Y participent la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL de la Haute école spécialisée bernoise (BFH), la Section Santé de la BFH ainsi que la filière Technologies du vivant de la HES-SO, à Sion.

Cette offre, qui intègre la technologie alimentaire, la nutrition et la diététique, est unique aussi bien en Suisse que dans les pays voisins.



De nouvelles possibilités de développement pour des marchés en pleine expansion : par exemple, une alimentation adaptée à des groupes cibles.

Perspectives : dans la recherche et le leadership

Pendant vos études de master, vous acquérez un savoir technique approfondi dans le sujet choisi. Vous devenez un-e expert-e ayant appris à se plonger rapidement, de manière autonome, dans un domaine et pouvant mettre en pratique ses connaissances théoriques. Vous développez les compétences sociales demandées sur le marché du travail, vous vous formez à la direction de projets et vous apprenez le savoir-faire requis pour une collaboration interdisciplinaire.

Votre diplôme de master en poche, vous êtes en mesure d'exercer des fonctions de cadre dans votre secteur en votre qualité de spécialiste ancré dans la pratique, travaillant de manière scientifique et capable de mener des projets complexes de manière compétente.

Vous êtes appelé-e à travailler comme expert-e dans de nouveaux processus de fabrication alimentaire, dans la qualité alimentaire et dans des concepts de nutrition innovants. Votre interdisciplinarité vous permet d'exercer des activités de conduite et de recherche à l'échelon national et d'accéder à des postes exigeants au niveau international.

Contenu et plan d'études

4 Les études sont conçues de manière à ce que chacun-e puisse développer ses points forts et ses intérêts. Vous approfondissez vos connaissances en sciences de l'alimentation et de la nutrition dans le cadre de votre domaine de spécialisation. Par ailleurs, vous élargissez vos compétences de gestion et apprenez à élaborer des approches prometteuses face aux défis qui se posent dans l'industrie agroalimentaire et le secteur de la nutrition. Vous vous perfectionnez en particulier dans les sujets suivants :

- Qualité et sécurité alimentaires tout au long de la chaîne de valeur
- Dispositions légales et besoins des consommateurs
- Procédés de transformation et influence sur la valeur nutritive des aliments
- Alimentation adaptée à des groupes cibles (p. ex. sportifs, enfants en bas âge, personnes allergiques, personnes âgées)
- Ingrédients et substances actives des denrées alimentaires

Les modules spécifiques à l'orientation et les modules obligatoires, où vous avez une grande liberté de choix, vous préparent de la meilleure des façons à l'exercice de votre futur métier.

Modules obligatoires (30 ECTS)		Modules de l'orientation (30 ECTS)
<p>Entrepreneurial Basics Modules obligatoires à option - choix de 3 modules parmi les 5 proposés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Innovation and Knowledge Management • Business Management • Society and Politics • Leadership • Communication and Market 	<p>Life Science Advanced Modules obligatoires à option - choix de 6 modules, p. ex. parmi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrition and Nutrition-related Chronic Diseases • Cellular and Molecular Physiology • Sustainable Sourcing, Processing and Tracing of Food • Management of R&D Projects • Data Management and Visualisation • Quality Excellence • Life Cycle Assessment • Applied Statistics 	<p>Food, Nutrition and Health</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Quality from Farm to Fork • Food Regulations and Consumer Perceptions • Technology meets Nutrition • Food for Specific Target Groups • Food Ingredients • Current Issues in Food, Nutrition and Health * <p>* après discussion avec une des personnes coordonnant les études</p>
Masterthesis: 30 ECTS		

Souplesse et ancrage pratique

Les études sont organisées en étroite collaboration avec des partenaires de la recherche, de l'économie et de la société. Dans le cadre de cas pratiques, de tables rondes et d'excursions, vous avez la possibilité d'établir des contacts directs avec des représentants de ces milieux. Le travail autonome occupe également une place importante et vous permet de modeler votre plan d'études avec une grande souplesse temporelle.

Travail de master – votre futur domaine de prédilection

Pour votre travail de master, vous étudiez suivant une démarche scientifique un sujet de technologie alimentaire ou de sciences de la nutrition tiré de la pratique. Le choix de la thématique se fait au début du cursus, en accord avec le responsable de la coordination. Si vous effectuez la formation en cours d'emploi, vous pouvez bien sûr profiter de ce travail pour approfondir une question concrète de votre domaine professionnel.

Le travail de master compte pour un tiers des études.

Une carrière prometteuse

Avec ce titre, vous disposez des meilleures qualifications pour occuper un poste de cadre ou travailler dans la recherche appliquée, notamment dans le développement de produits ou dans la recherche au sein d'institutions privées ou publiques. Parmi les employeurs potentiels figurent également les services de conseil en nutrition de gros distributeurs, l'industrie agroalimentaire spécialisée dans certains produits, ainsi que les offices fédéraux. Vous pouvez assumer des fonctions dirigeantes dans des ONG, des fondations, des bureaux de conseil ou diriger des projets ayant trait à des questions de nutrition – voire travailler comme nutritionniste dans une organisation internationale.



Un défi de taille pour l'avenir : concilier ce qui est techniquement possible avec les attentes de la société.

En un coup d'œil

7

Public cible

Le master Life Sciences – Food, Nutrition and Health s'adresse à des diplômé-e-s de bachelor en technologie alimentaire, en nutrition, en diététique ou dans un domaine similaire.

Admission

Sont admis les titulaires d'un bachelor d'une HES suisse dans une des disciplines susmentionnées ayant obtenu la note 5 au moins. Les étudiant-e-s ayant effectué d'autres formations ou obtenu une note inférieure peuvent être admis après une évaluation de leurs aptitudes.

Diplôme

Cette formation est assortie de 90 ECTS. Le titre obtenu est le « Master of Science in Life Sciences, orientation Food, Nutrition and Health » de la Haute école spécialisée bernoise.

Durée des études

Une année et demie à plein temps. Les études peuvent également être suivies en cours d'emploi.

Langue

La langue d'enseignement est l'anglais.

Le travail de master peut être rédigé en anglais, français ou allemand.

Taxes

750 francs par semestre, plus les taxes d'inscription et d'examen.

Inscription

Les études débutent au printemps et en automne. Les délais d'inscription sont le 30 avril et le 30 septembre précédant le début des études.

Inscription en ligne sur : www.hafl.bfh.ch

Informations complémentaires

Haute école spécialisée bernoise

Haute école des sciences agronomiques,
forestières et alimentaires HAFL

Länggasse 85

CH-3052 Zollikofen

Courriel: msc-fnh.hafl@bfh.ch

www.hafl.bfh.ch

Personnes à contacter

Prof. Daniel Heine

Contact BFH-HAFL

Tél.: +41 31 910 21 11

Courriel: daniel.heine@bfh.ch

Prof. Dr Franziska Pfister

Contact BFH-Section Santé

Tél.: +41 31 848 37 93

Courriel: franziska.pfister@bfh.ch

Prof. Dr Wilfried Andlauer

Contact HES-SO, Sion

Tél.: +41 27 606 86 37

Courriel: wilfried.andlauer@hevs.ch