



Haute école  
spécialisée bernoise



## Bachelor en Food Science & Management Environnement. Durabilité. Avenir.

► Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL

# Trouver gout à ses études

- 2 L'alimentation occupe une place centrale dans nos vies. Elle couvre non seulement des besoins fondamentaux, mais réjouit aussi nos papilles. Or, les entreprises agroalimentaires font face à un défi: elles doivent rester innovantes tout en répondant aux différents besoins des consommateurs et consommatrices, qui demandent des aliments sains, sûrs et produits durablement. Les professionnel-le-s du secteur doivent disposer tant de compétences en technologie et sécurité alimentaires, nutrition et numérisation, que de savoir-faire en économie d'entreprise et en sciences de la consommation. Et les enjeux de la durabilité tout au long de la filière doivent pas avoir de secrets pour eux non plus. Le bachelor en Food Science & Management fraîchement remanié vous permet justement d'acquérir toutes ces compétences.

## Vos études : pour l'environnement, la durabilité et l'avenir

La BFH-HAFL a procédé à la refonte totale de son bachelor en Sciences alimentaires. Voici les points forts du cursus et les nouveautés qui seront introduites dès le semestre d'automne 2021 :

- priorité à la durabilité ;
- dès la première semaine de cours, les aliments sont au cœur de vos préoccupations, de l'agriculture à la consommation et aux questions nutritionnelles, en passant par la transformation et la commercialisation ;
- acquisition des fondamentaux des technologies numériques ;
- un fort ancrage dans la pratique grâce à des excursions, des essais en laboratoire et dans la halle technologique ainsi que des projets ;
- un grand nombre d'options et le choix d'étudier à temps plein ou partiel ;
- de nouvelles méthodes d'enseignement avec une alternance équilibrée entre des cours en présentiel et à distance, qui vous offre des conditions optimales pour acquérir les compétences requises.



Vous trouvez plus d'informations en ligne :  
[www.bfh.ch/hafl/reforme-bsc](http://www.bfh.ch/hafl/reforme-bsc)

## Vos perspectives : variées et prometteuses

Votre diplôme en poche, vous pourrez exercer tout un éventail d'activités passionnantes ou poursuivre vos études avec un master. Vous concevez de nouveaux produits ainsi que des technologies ou processus intelligents, vous travaillez dans le commerce et la logistique des marchandises, vous contrôlez des normes d'hygiène dans la production et la vente, vous évaluez et optimisez des processus de fabrication ou créez des concepts marketing pour que les produits soient appréciés des consommateurs.



# Campus de la BFH-HAFL

Laboratoires d'enseignement et de recherche

Microbiologie, chimie et rhéologie

Laboratoire et cuisine d'analyse sensorielle

Liechtifeld

Champs d'essai agronomiques

Halle technologique

Transformation des aliments



## Mettre de la durabilité dans nos assiettes

Durant vos études, vous creusez des idées pour éviter le gaspillage alimentaire. De nombreux projets étudiants ont déjà porté sur les moyens de valoriser les sous-produits de la production alimentaire afin d'éviter les déchets. Photo : les jus Muda sont réalisés exclusivement avec des restes de fruits.



## Utiliser les nouvelles technologies

La création d'aliments au moyen de techniques d'impression 3D peut par exemple se révéler utile pour répondre à des exigences sensorielles, fonctionnelles ou nutritionnelles particulières.



### Bâtiment principal

Aula, bibliothèque, auditorios, laboratoires, cafétéria

### Résidence estudiantine

140 chambres individuelles meublées



### Se forger une précieuse expérience pratique

Dans le module de synthèse, vous développez en groupe un nouvel aliment selon une démarche basée sur les principes du design thinking.  
Photo : des fromages en forme de boules facilitent l'emmorgement.



### Profiter d'un grand choix d'options

En suivant les minors Nouvelles technologies ou Management et leadership, vous vous dotez de précieuses compétences pour entrer dans la vie active ou pour développer vos propres idées et modèles commerciaux en travaillant à votre compte.

# Contenu des études

6 Dès la première semaine de cours, les aliments sont au cœur de vos préoccupations. Vous vous familiarisez avec les différentes étapes d'une chaîne agroalimentaire durable et innovante, de l'agriculture à la consommation en passant par la transformation et la commercialisation. Vous appliquez les acquis de votre maturité pour comprendre tant les principes scientifiques de la transformation des aliments que les principes économiques qui régissent le secteur alimentaire.

À partir de la deuxième année, vous choisissez l'une des trois orientations et la complétez avec des modules à option ou un minor traitant par exemple de la numérisation, du leadership ou du changement climatique. Les deux travaux de semestre et le mémoire de bachelor vous permettent d'aborder des questions de recherche actuelles ou des problématiques concrètes tirées du quotidien professionnel.

Les orientations, modules à option et travaux étudiants représentent conjointement plus de 40 % du cursus. Vous avez donc de multiples possibilités de vous spécialiser en fonction de vos intérêts.



De nombreux projets et travaux de semestre ou de bachelor offrent la possibilité de développer des produits innovants.



La théorie mise en pratique : ici, au laboratoire

### Les minors : des compétences supplémentaires

Quelle que soit l'orientation que vous choisissiez, vous avez la possibilité de suivre un des quatre minors proposés : « Management et leadership », « Enseignement et conseil », « Nouvelles technologies » ou « Changement climatique et utilisation durable des terres ». Ainsi, vous acquérez des compétences techniques et méthodologiques, qui vous permettront d'assumer des responsabilités au sein d'une entreprise, d'enseigner ou de travailler dans le conseil.

### Système modulaire flexible

Le plan d'études est entièrement modulaire. Cela vous laisse une grande liberté de choix : selon vos intérêts personnels et objectifs professionnels, vous pouvez suivre un large éventail de cours ou, au contraire, vous spécialiser dans un domaine.

Comme les contenus des modules sont centrés sur les compétences requises par le monde du travail, ils sont régulièrement mis à jour et adaptés. La grande flexibilité du système permet de réagir rapidement aux développements de la science et de la pratique.

Pour en savoir plus sur la structure et le contenu des études, consultez le site internet de la BFH-HAFL.



# Orientation Consumer Science & Marketing

9

Les entreprises agroalimentaires savent que pour pérenniser leur réussite, il est primordial de répondre aux besoins des consommateurs et consommatrices et d'anticiper les nouvelles tendances. Dans l'orientation Sciences de la consommation et marketing, vous apprenez à analyser ces besoins et désirs, puis à les utiliser pour créer des concepts et des produits demandés sur le marché. Vous vous spécialisez dans l'étude de marché, l'innovation de produits et le marketing et abordez en profondeur des thèmes comme la psychologie de la consommation, la conception d'emballage et les méthodes de marketing numériques.

Principaux sujets étudiés :

- Comportement de consommation
- Des mégatendances aux tendances alimentaires
- Études de marché
- Stratégie et outils marketing
- Gestion de produits et de catégories
- Conception d'emballages
- Technologies numériques et marketing
- Gestion stratégique

## **Vos perspectives professionnelles**

Votre diplôme en poche, vous êtes parfaitement prêt-e à occuper une fonction dirigeante dans le secteur agroalimentaire. Vous pouvez exercer un vaste éventail d'activités. En tant que chef-fe produit par exemple, vous êtes responsable d'un produit ou d'un groupe de produits et des activités marketing correspondantes, vous concevez des mesures de marketing concrètes, gérez la marque, traitez des questions financières sur les catégories de produits, assumez la direction stratégique du marketing ou menez des projets d'étude de marché.



# Orientation Food Business

11

En choisissant cette orientation, vous apprenez les fondamentaux de la transformation alimentaire et les placez dans le contexte de la gestion d'entreprise et de la technologie. Vous vous intéressez aux marchés d'approvisionnement de l'industrie agroalimentaire et apprenez à les analyser. Vous vous dotez aussi du bagage requis pour développer et appliquer des concepts d'entreprise globaux, pour analyser et optimiser des systèmes de création de valeur, et enfin pour commercialiser avec succès des produits innovants. Bien entendu, vous gardez toujours à l'esprit que vos solutions doivent être non seulement rentables et techniquement faisables, mais aussi durables.

Principaux sujets étudiés :

- Matières premières et approvisionnement
- Supply chain management et logistique
- Gestion de produits et de catégories
- Utilisation de technologies numériques
- Conduite de négociation et Key Account Management
- Économie alimentaire internationale
- Calcul d'investissement et financement
- Gestion stratégique
- Évaluation de la durabilité dans le système alimentaire

## Vos perspectives professionnelles

Le diplôme de Food Science & Management avec l'orientation Food Business vous ouvre les portes d'une vaste palette d'activités. Vous vous chargez par exemple d'approvisionner votre entreprise avec les meilleures matières premières et produits fabriqués durablement, négociez de bons prix et de bonnes conditions avec de grands distributeurs, des chaînes de restaurant ou des clients de l'industrie ou vous consacrez au commerce et aux mesures de communication qui en découlent. Vous pouvez aussi diriger un site de production, réaliser des tâches de controlling en lien avec les chiffres de l'entreprise ou garantir la fluidité des processus dans le stockage et le transport.



# Orientation Technology

13

En suivant l'orientation Technology, vous vous lancez dans des études variées couvrant un large éventail de domaines. Vous abordez les questions liées aux matières premières, vous forgez des expériences dans le développement de produits, apprenez à connaître différents procédés techniques et vous dotez de connaissances approfondies dans les domaines de la qualité et de la sécurité des aliments. Vous acquérez également des compétences méthodologiques essentielles, grâce auxquelles vous pourrez analyser diverses problématiques et développer des solutions adaptées à la pratique.

Vous apprenez les processus fondamentaux de la technologie alimentaire pour différents groupes de produits. En plus des connaissances théoriques, les enseignements réservent une place importante aux essais pratiques dans notre halle technologique. Pour relever certains défis spécifiques à cette branche, vous apprenez à développer des processus intelligents pour utiliser durablement les flux secondaires issus de la fabrication des aliments ainsi qu'à concevoir des aliments à base de plantes.

Principaux sujets étudiés :

- Technologies utilisées dans la fabrication de produits à base de fruits et légumes, de produits de boulangerie, de produits laitiers, de produits carnés, etc.
- Utilisation durable des ressources
- Transformation minimale des aliments
- Concepts de production d'aliments durables
- Données, processus, capteurs

## Vos perspectives professionnelles

Votre diplôme vous ouvre les portes de l'économie privée tout comme celles de la recherche appliquée. Vous concevez des idées de produit innovantes en laboratoire, qui seront ensuite accueillies favorablement par les consommateurs et consommatrices. Votre expérience pratique vous donne accès à des fonctions élevées dans la recherche et le développement ou en gestion de la qualité ; vous êtes de ce fait en mesure de collaborer dans la direction stratégique d'une entreprise. Vous pouvez également diriger un laboratoire et vous occuper de l'assurance-qualité de produits existants ou de nouveautés.

# Étudier par-delà les frontières

14



Benoît Michel a fait un échange à la haute école de Neubrandenburg, en Allemagne.

« En tant que futur ingénieur suisse en technologie alimentaire, l'allemand joue pour moi un rôle primordial. Au cours de mes deux premières années à la BFH-HAFL, école bilingue, j'ai pu certes améliorer mon allemand, mais je ne le maîtrisais pas vraiment. C'est pourquoi j'ai décidé de faire un semestre d'échange à la haute école de Neubrandenburg, en Allemagne – et ça a été l'une de mes meilleures décisions. Non seulement j'ai vraiment pu améliorer mes connaissances d'allemand, mais j'en ai aussi profité un maximum : j'ai rencontré beaucoup de gens incroyables, d'Allemagne et du monde entier. Ce séjour m'a ouvert d'autres perspectives scientifiques et m'a insufflé une nouvelle motivation pour le reste de mes études.

Quand j'y repense, ce sont tout d'abord les gens que j'ai rencontrés là-bas qui me reviennent en mémoire. Je me suis lié d'amitié avec d'autres étudiant-e-s allemands, géorgiens, polonais, américains, japonais, tchèques, et surtout avec quelques Brésiliens. J'ai passé beaucoup de temps avec eux. Nous avons même fêté Noël ensemble en Suisse, dans ma famille.

« Ce séjour m'a insufflé une nouvelle motivation pour le reste de mes études. »

Cet échange m'a montré à quel point une expérience à l'étranger est précieuse. Je voudrais en profiter à nouveau : après mes études à la BFH-HAFL, je vais faire un stage à l'étranger, au Brésil précisément. J'y reverrai les gens que j'ai connus en Allemagne. Ainsi la boucle sera bouclée. »

## Séjour à l'étranger

La BFH-HAFL encourage la mobilité de ses étudiant-e-s. Le séjour à l'étranger s'effectue durant le 3<sup>e</sup> ou le 4<sup>e</sup> semestre et dure six mois, exceptionnellement une année.

# Conditions d'admission

Pour pouvoir suivre la formation en Food Science & Management, vous devez remplir certaines conditions.

## Formation scolaire préalable

Vous êtes titulaire :

- d'une maturité professionnelle reconnue au niveau fédéral ou
- d'une maturité gymnasiale reconnue au niveau fédéral ou
- d'une maturité spécialisée ou
- d'une formation scolaire équivalente (diplôme d'une école supérieure (ES) reconnu par la HAFL)

## Formation professionnelle préalable

Vous avez effectué :

- un apprentissage dans une profession apparentée ou
- un stage préliminaire encadré, dans le secteur agroalimentaire.

Une vue d'ensemble des professions apparentées ou semi-apparentées, la liste des diplômes d'école supérieure reconnus et de plus amples informations sur les conditions d'admission se trouvent sur notre site internet. La BFH-HAFL examine au cas par cas si une formation préalable peut être jugée équivalente, ainsi que toutes les demandes d'admission de l'étranger.

## Langues

L'enseignement est donné en allemand et en français. Vous choisissez l'une de ces langues comme langue d'études. Vous devez avoir dans cette langue au moins le niveau C1 du Portfolio européen des langues. Les étudiant-e-s francophones et germanophones sont mélangés dans les classes et il y a des supports de cours dans les deux langues. Vous pouvez effectuer tous les contrôles de compétence et examens dans votre langue d'études.

## Stage préliminaire

Si vous avez la formation scolaire préalable requise, mais qu'il vous manque l'expérience professionnelle dans le secteur alimentaire, vous devez effectuer un stage préliminaire de douze mois. Celui-ci peut être écourté si vous bénéficiez d'une formation dans un métier semi-apparenté ou que vous avez plusieurs années d'expérience dans le secteur.

Grâce au stage, vous entrez dans le quotidien des professionnels et emmagasinez des connaissances indispensables à vos études. Des journées de théorie sont organisées à la BFH-HAFL pendant cette période.

Vous trouvez sur le site internet plus de détails sur le stage préliminaire.

# L'essentiel en bref

## 16 Inscription

Le délai d'inscription est le 30 avril de l'année où vous souhaitez débiter vos études. Passé cette date, l'admission la même année n'est pas garantie. Vous trouvez le formulaire d'inscription sur le site internet.

### Coûts (en CHF)

– Taxe d'immatriculation (unique)	100.–
– Taxe d'études	750.– par semestre
– Taxe d'examens	80.– par semestre
– Forfait pour les supports de cours etc.	50.– par semestre
– Forfait pour utilisation des infrastructures	85.– par semestre
– Offre culturelle, sociale et sportive de la BFH	24.– par semestre
– Association des étudiants de la BFH	15.– par semestre

S'y ajoutent les frais pour le matériel didactique, la littérature spécialisée, les consommables, les excursions, etc. (variables, entre 100 et 400 francs par semestre).

La plupart des cantons octroient des bourses d'études à certaines conditions. Les demandes doivent être adressées avant le début des études au service compétent de votre canton de domicile. Diverses fondations privées accordent aussi des bourses.

### Durée et diplôme

Les études en Food Science & Management comprennent 180 crédits ECTS, répartis sur six semestres à plein temps. Le titre obtenu à la fin du cursus est le « Bachelor of Science en Food Science & Management » de la Haute école spécialisée bernoise BFH.

### Temps partiel

Vous pouvez étudier à temps partiel, notamment afin d'exercer une activité rémunérée ou d'assumer des obligations familiales en parallèle. En principe, il vous faut cependant acquérir au moins 14 ECTS par semestre (au lieu des 30 prévus dans le cas normal).

### Comment s'informer

La BFH-HAFL organise diverses séances d'information au cours de l'année. Pour vous, c'est l'occasion de vous renseigner plus en détail, de discuter avec des enseignant-e-s, des étudiant-e-s ou des alumni, voire de participer aux cours. Les prochaines dates figurent sous :

► [www.hafl.bfh.ch/evenements](http://www.hafl.bfh.ch/evenements)

# Un campus en pleine verdure

17

Près de la ville de Berne mais en pleine campagne, le campus de la BFH-HAFL jouit d'une situation privilégiée. À peine dix minutes de train et vous êtes déjà au centre-ville, où les loisirs ne manquent pas. De nombreux équipements sont également à disposition sur place : un terrain de beach-volley, une piscine, des tables de ping-pong, des barbecues, une salle de fitness, un mur d'escalade, etc.

Le campus s'étend en lisière de forêt, au milieu des champs. L'infrastructure de l'école compte plusieurs laboratoires modernes, une halle technologique, une grande bibliothèque, une cafétéria et une cuisine, à la disposition des étudiants. Une résidence estudiantine propose en outre 140 chambres individuelles meublées.

## Le master, pour futurs chercheuses et cadres dirigeants

Vous envisagez de vous qualifier pour des fonctions dirigeantes ou une carrière dans la recherche ? La BFH-HAFL vous propose de compléter votre bachelor par l'un des masters suivants :

- MSc in Life Sciences – Food, Nutrition and Health
- MSc in Life Sciences – Sciences agronomiques
- MSc in Life Sciences – Sciences forestières

# Pour en savoir plus

## Haute école spécialisée bernoise

Haute école des sciences agronomiques,  
forestières et alimentaires HAFL

Länggasse 85

3052 Zollikofen

[www.bfh.ch/haf1](http://www.bfh.ch/haf1)

## Contact

Kevin Hegg

Responsable de la filière

Téléphone +41 31 848 54 64

[kevin.hegg@bfh.ch](mailto:kevin.hegg@bfh.ch)



[www.bfh.ch/bsc-sciences-alimentaires](http://www.bfh.ch/bsc-sciences-alimentaires)