



Décision du responsable de l'enseignement concernant le plan d'études de la filière Food Science & Management (FSM)

Selon le Règlement concernant les études et les examens des filières bachelor de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (REE-HAFL), il incombe au responsable Enseignement, Roland Stähli, de définir les groupes de modules.

Pour les étudiant-e-s de la filière FSM qui commencent leurs études en automne 2026, les groupes de modules sont les suivants.

Berne, 1 février 2026

Dr Roland Stähli
Responsable de l'enseignement

**Tronc commun****104 ECTS**

1 ^{er} groupe de modules Bases du secteur alimentaire	14 ECTS
2 ^e groupe de modules Démarche scientifique	12 ECTS
3 ^e groupe de modules Chimie et analytique	12 ECTS
4 ^e groupe de modules Biologie, nutrition et qualité	12 ECTS
5 ^e groupe de modules Sciences naturelles et génie des procédés	12 ECTS
6 ^e groupe de modules Économie, droit et sécurité	14 ECTS
7 ^e groupe de modules Technologie des aliments et des emballages	16 ECTS
8 ^e groupe de modules Projets et synthèse	12 ECTS

Orientation**32 ECTS**

Choix entre trois orientations:

Technologie <u>ou</u> Sciences de la consommation et marketing <u>ou</u> Économie alimentaire	32 ECTS par orientation
---	----------------------------

Travaux scientifiques**20 ECTS**

Deux travaux de semestre	6 ECTS
Mémoire de bachelor	14 ECTS

Options**au moins 24 ECTS**

Choix entre:

1	Minor Changement climatique et utilisation durable des terres / Entrepreneurship / Enseignement et conseil / Nouvelles technologies	24 ECTS
2	<u>et / ou</u> des modules à option	au moins 24 ECTS

**Total pour le BSc en Food Science &
Management****au moins 180 ECTS**

Crédits ECTS	semestre	1 ^{er} groupe de modules	2 ^e groupe de modules	3 ^e groupe de modules	4 ^e groupe de modules	5 ^e groupe de modules	6 ^e groupe de modules	7 ^e groupe de modules	8 ^e groupe de modules	9 ^e - 13 ^e groupes de modules
		obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	Modules des orientations
		Bases du secteur alimentaire	Démarche scientifique	Chimie et analytique	Biologie, nutrition et qualité	Sciences naturelles et génie des procédés	Économie, droit et sécurité	Technologie des aliments et des emballages	Projets et synthèse	
29	1 ^{er} semestre	BCLf402 Introduction en Food Science & Management	BCLf553 Démarche et rédaction scientifiques	BCLf515 Bases de chimie alimentaire	BCLf524 Biologie et microbiologie alimentaires 1	BCLf542 Mathématiques 1				
		BCLf416 Bases économiques et technologiques du secteur alimentaire	BCLf533 Analyse de données 1	BCLf422 Analytique sensorielle et instrumentale des aliments 1						
27	2 ^e semestre	BCLf782 Bases de l'économie d'entreprise								
		BCLf792 Introduction au marketing	BCLf482 Méthodes de collecte de données	BCLf443 Chimie et analytique alimentaires	BCLf434 Biologie et microbiologie alimentaires 2	BCLf572 Mathématiques 2	BCLf504 Droit économique et alimentaire			
		BCLf802 Comptabilité	BCLf562 Analyse de données 2	BCLf452 Analytique sensorielle et instrumentale des aliments 2		BCLf492 Physique alimentaire				
			BCLf582 Présenter et communiquer							

Crédits ECTS	semestre	1 ^e groupe de modules obligatoires pour tous	2 ^e groupe de modules obligatoires pour tous	3 ^e groupe de modules obligatoires pour tous	4 ^e groupe de modules obligatoires pour tous	5 ^e groupe de modules obligatoires pour tous	6 ^e groupe de modules obligatoires pour tous	7 ^e groupe de modules obligatoires pour tous	8 ^e groupe de modules obligatoires pour tous	9 ^e - 13 ^e groupes de modules
		Bases du secteur alimentaire	Démarche scientifique	Chimie et analytique	Biologie, nutrition et qualité	Sciences naturelles et génie des procédés	Économie, droit et sécurité	Technologie des aliments et des emballages	Projets et synthèse	Modules des orientations
25	3 ^e semestre				BCLf592 Nutrition	BCLf603 Génie des procédés alimentaires 1	BCLf812 Comptabilité analytique BCLf624 Sécurité alimentaire	BCLf634 Les glucides dans la technologie alimentaire BCLf644 Les protéines dans la technologie alimentaire BCLf652 Technologie des emballages		Modules des orientations TY: 1 module (page 6) CM: 1 module (page 6) FB: 1 module (page 6)
FB/CM: 29; TY: 27	4 ^e semestre				BCLf662 Gestion de la qualité	BCLf673 Génie des procédés alimentaires 2	BCLf822 Controlling BCLf832 Leadership	BCLf694 Lipides, émulsions et mousses dans la technologie alimentaire BCLf702 Travaux pratiques de technologie alimentaire	BCLf714 Projet de Food Science & Management: design de solutions	Modules des orientations TY: 2 modules (page 6) CM: 2 modules (page 6) FB: 2 modules (page 6)
FB, TY: 20; CM: 18	5 ^e semestre								BCLf724 Projet de Food Science & Management: développement de solutions	Modules des orientations TY: 4 modules (page 6) CM: 4 modules (page 6) FB: 4 modules (page 6)

Crédits ECTS	semestre	1 ^e groupe de modules	2 ^e groupe de modules	3 ^e groupe de modules	4 ^e groupe de modules	5 ^e groupe de modules	6 ^e groupe de modules	7 ^e groupe de modules	8 ^e groupe de modules	9 ^e - 13 ^e groupes de modules
		obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	obligatoires pour tous	Modules des orientations
		Bases du secteur alimentaire	Démarche scientifique	Chimie et analytique	Biologie, nutrition et qualité	Sciences naturelles et génie des procédés	Économie, droit et sécurité	Technologie des aliments et des emballages	Projets et synthèse	
FB: 6; CM, TY: 8;	6 ^e semestre								BCLf734 Projet de Food Science & Management: réalisation de solutions	Modules des orientations TY: 1 module (page 6) CM: 2 modules (page 6) FB: 1 module (page 6)
		14 ECTS (5 modules)	12 ECTS (5 modules)	12 ECTS (4 modules)	12 ECTS (4 modules)	12 ECTS (5 modules)	14 ECTS (5 modules)	16 ECTS (5 modules)	12 ECTS (3 modules)	

ECTS	semestre	Orientation Technologie (TY)		Orientation Sciences de la consommation et marketing (CM)		Économie alimentaire (FB)	
		9 ^e groupe de modules	10 ^e groupe de modules	11 ^e groupe de modules	12 ^e groupe de modules	11 ^e groupe de modules	13 ^e groupe de modules
		Technologies spécifiques de produits	Transformation durable des aliments	Marketing et stratégie	Sciences de la consommation	Marketing et stratégie	Économie alimentaire
	3 ^e semestre	BLAn424 Production et transformation de la viande	BCLt472 Chimie analytique instrumentale		BCLc404 Comportement des consommateurs		BCLb404 Matières premières et approvisionnement
	4 ^e semestre	BCLt404 Technologie laitière et fromagère BCLt414 Technologie des aliments d'origine végétale		BCLf746 Management du marketing	BCLc424 Recherche marketing appliquée	BCLf746 Management du marketing	BCLb414 Calcul d'investissement et planification financière
	5 ^e semestre	BCLt424 Technologie des produits alternatifs d'origine non animale	BCLt482 Engineering BCLt444 Utilisation durable des ressources dans la transformation alimentaire BCLt454 Transformation minimale des aliments	BCLf754 Product management et category management BCLf764 Going International	BCLc412 Tendances et besoins des consommateurs et consommatrices BCLc434 Brand Management	BCLf754 Product management et category management BCLf764 Going International	BCLb424 Conduite de négociations et key account management BCLb434 Logistique et supply chain management
	6 ^e semestre		BCLt464 Données, processus, capteurs	BCLf772 Gestion stratégique	BCLc442 Méthodes de marketing numériques	BCLf772 Gestion stratégique	
		16 ECTS (4 modules)	16 ECTS (5 modules)	16 ECTS (4 modules)	16 ECTS (5 modules)	16 ECTS (4 modules)	16 ECTS (4 modules)

Sous réserve de changement de titre et de matière des modules.