



Licence professionnelle - LP 108 04A

Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

parcours Qualité et sécurité des aliments

MÉTIERS

- **Responsable qualité ou assistant qualité**
- **Auditeur hygiène**
- **Technicien expert en contrôle qualité...**

dans une entreprise du secteur alimentaire (restauration commerciale ou collective, production industrielle ou traditionnelle, grande distribution, laboratoire...)

code Rome : H1502, H1503, M1402

Compétences visées

- Gestion des risques par la mise en place et le suivi d'un système de management intégré
- Validation de la conformité des produits par la mise en œuvre d'analyses et la surveillance des indicateurs de la qualité et de la sécurité des aliments
- Communication et management en situation de travail

Une année de formation par apprentissage (post bac+2)

• à Paris

En partenariat avec l'École supérieure en techniques de biologie appliquée (ESTBA, Paris 20^e) et le CFA Ifria** Île-de-France Centre

• en Bourgogne Franche-Comté

En partenariat avec l'École nationale d'industrie laitière et de biotechnologies (Enilbio de Poligny)

En partenariat avec :



*RNCP : Répertoire national des certifications professionnelles

** IFRIA : Institut de formations régional des industries alimentaires

Public concerné

- Être titulaire d'un diplôme scientifique ou technique homologué de niveau 5 (BTS, DUT, RNCP*, L2, etc)
- Être de nationalité européenne ou disposer d'un titre de séjour autorisant un travail à temps plein

Conditions d'admission

- Admissibilité sur dossier et entretien de motivation
- Admission à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise

Apprentissage

- 500 heures de formation théorique (40 ECTS)
- 32 semaines en entreprise (20 ECTS)
- Encadrement par un maître d'apprentissage et par un tuteur académique
- De mi-septembre à mi-septembre
- Alternance :
 - Paris : 15 jours école / 15 jours entreprise
 - Franche-Comté : 1 mois école / 1 mois entreprise

Contacts

Paris

Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

Bourgogne Franche-Comté

Stéphanie Houdoux : 03 84 58 30 10
stephanie.houdoux@lecnam.net

La formation

	Intitulé	Objectifs	Heures ECTS
UE 0	Harmonisation	Socle commun équivalent au niveau 5 : Biochimie des aliments, microbiologie, bases de statistique, bases d'informatique.	Max 75 h 0 ECTS
UE 1	Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management	Communiquer de manière efficace en situation de travail en tenant compte du contexte de l'entreprise et de la réglementation.	60 h 5 ECTS
UE 2	Anglais de spécialité	Communiquer en langue anglaise dans des situations de travail.	60 h 6 ECTS
UE 3	Qualité, Sécurité, Environnement	Évaluer les risques après identification des dangers liés à la qualité et la sécurité des aliments, la sécurité des personnes et la protection de l'environnement, en s'appuyant sur la réglementation.	30 h 2 ECTS
UE 4	Production et conservation des aliments	Appréhender la maîtrise de la conservation et de la protection des aliments, par une approche « procédé » impliquant les différentes opérations unitaires limitant les mécanismes de dégradation et par l'importance du conditionnement des denrées alimentaires.	60 h 5 ECTS
UE 5	Contrôle qualité des aliments	Mettre en œuvre des démarches efficaces pour la validation de conformité des produits et la surveillance des indicateurs de la qualité et de la sécurité des aliments.	90 h 8 ECTS
UE 6	Management de la qualité des aliments	Animer l'amélioration continue des performances de l'entreprise par la mise en place d'un système de management de la qualité selon les exigences de la norme ISO 9001.	60 h 6 ECTS
UE 7	Management de la sécurité des aliments	Mettre en place la conformité des entreprises aux différents référentiels portant sur la sécurité des aliments (ISO 22 000, IFS, BRC), mettre en place un système de traçabilité efficace et faire face à une situation de crise, en gérant des alertes sanitaires dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire.	60 h 6 ECTS
UA 1	Projet tutoré	Gérer un projet en autonomie et en un temps donné.	140 h 8 ECTS
UA 2	Période entreprise	Acquérir les compétences d'un opérationnel de terrain.	32 semaines 12 ECTS

La fonction qualité est stratégique pour les entreprises du secteur alimentaire. La mission première est celle de l'amélioration des **systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments**. Garant de la démarche qualité, vous êtes au cœur de l'amélioration des performances de l'entreprise : mettre en place des indicateurs, auditer, analyser les résultats, corriger et **prévenir les non-conformités**, former et responsabiliser les collaborateurs, réduire les coûts de production...

Les aliments, sources de plaisirs et de nutriments, peuvent potentiellement présenter des **risques** à court ou à long terme pour la santé du consommateur. Les dangers microbiologiques, chimiques ou physiques doivent être maîtrisés par la **méthode HACCP**. La mise en place de la **traçabilité** permet de prévenir et de maîtriser ces risques. Les crises alimentaires sont particulièrement déstabilisantes pour les entreprises du secteur alimentaire. Elles nécessitent ainsi la mise en place d'une organisation basée sur la **gestion de crise**.

Les normes **ISO 9001 et ISO 22000** sont des appuis au respect de la législation, en particulier du « **Paquet Hygiène** », textes réglementaires européens portant sur la sécurité des aliments dans toute la chaîne alimentaire.

Métier en évolution : la place du management, de l'amélioration processus et des audits est de plus en plus importante au sein de la fonction qualité. Par ailleurs, la prise en compte de la satisfaction de l'ensemble des parties prenantes engage l'entreprise vers l'application des normes ISO 14001 pour les aspects environnementaux ou ISO 26000 pour les aspects de responsabilité sociétale et environnementale.