



Licence Professionnelle - Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Qualité et sécurité des aliments

NOM COMPLET DU DIPLÔME

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Qualité et sécurité des aliments

Code : LP10804A



→] Niveau d'entrée : Bac + 2
Niveau de sortie : Niveau 6 (Licence, Licence LMD, licence professionnelle, Maîtrise)

🕒 Durée : 1 an
Durée en nombre d'heures : 1785 heures

🕒 • dont 665 heures en formation
• dont 1120 heures en entreprise

🏆 ECTS (diplôme) : 60



<https://www.cnam-bourgognefranchecomte.fr/node/109005>

✉ Contact formation : bfc_licence-CPA@lecnam.net

Objectifs pédagogiques

L'objectif du parcours QS est de former des assistants qualité (voire des responsables qualité) capables d'intégrer tout type d'entreprise du secteur alimentaire : industries agroalimentaires (TPE, PME, entreprises de taille intermédiaire, grandes entreprises), entreprises de la restauration hors domicile (commerciale, sociale, traiteur, etc.) ou entreprises connexes parties prenantes ou pas des précédentes (audit, conseil, laboratoires, services hospitaliers, services municipaux, etc.).

Modalités de validation

La formation applique des modalités de contrôle des connaissances en 100% contrôle continu au moyen d'un nombre d'évaluations par unités d'enseignement (UE) détaillé dans la tableau des coefficients (mettre lien pièce-jointe).

L'obtention du diplôme de cette licence professionnelle est conditionnée à :

- L'obtention des diplômes prérequis ou notification de droit d'accès.
- L'obtention d'un avis favorable à son dossier de candidature
- L'acquisition à la fois d'une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des unités d'enseignement (UE) pondérées par les coefficients (en tenant compte d'éventuels rattrapages), ET d'une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et activités en entreprises (UA).
- Une expérience professionnelle conforme (voir UA)
- La présentation au jury diplômant du Cnam d'un dossier administratif complet permettant de valider l'acquisition des compétences professionnelles en lien avec le diplôme

Compétences et débouchés

- mettre en place et faire vivre un service qualité en connaissant les produits de l'entreprise, leurs process et leurs spécificités technologiques et en maîtrisant les aspects législatifs et réglementaires ;
- assurer la sécurité alimentaire et maîtriser l'hygiène en analysant les points critiques sur la chaîne de fabrication et en mettant en place des actions correctives pour les maîtriser et en choisissant désinfectants et nettoyants appropriés pour bâtir un plan hygiène ;
- mettre en place la démarche HACCP et/ou assurer son suivi ; mettre en œuvre et valider les analyses en établissant ou respectant un plan d'échantillonnage, en utilisant la métrologie et la validation des instruments de mesure ;
- appréhender les différents procédés de fabrication pour les principaux secteurs de production alimentaires (denrées d'origine animale et d'origine végétale) ;
- communiquer, manager, former et travailler en équipe en

En partenariat avec



Centres

Renseignements administratifs et inscription : [Centre Cnam de Dole](#)

Lieu d'enseignement : [ENILEA Campus de Poligny](#)

Mentions officielles

Le certificateur est le Cnam
Code RNCP
40336

Date d'enregistrement au
RNCP
30/05/2025

Date de l'échéance de
l'enregistrement au RNCP
31/08/2030

Modalités et délais d'accès

Contactez-nous pour avoir plus d'informations concernant la formation qui vous intéresse : www.cnam-bourgognefranche-comte.fr/contactez-nous

En savoir plus sur nos modalités et délais d'accès : www.cnam-bourgognefranche-comte.fr/index.php/inscription

Équivalences, passerelles & suite de parcours

En savoir plus sur les équivalences, passerelles & suite de parcours : www.cnam-bourgognefranche-comte.fr

maîtrisant les techniques de communication écrite et orale en français et anglais, en mettant en place des modules de formation appropriés ainsi que leur suivi.

Méthodes pédagogiques

Les enseignements théoriques, couplés à des mises en application en travaux dirigés et travaux pratiques sur matériels et logiciels métiers permettront une professionnalisation rapide. L'espace numérique de formation du Cnam (Moodle) permet à chaque enseignant de rendre accessible des ressources spécifiques à ses enseignements. Des modalités plus détaillées seront communiquées au début de chaque cours.

Prérequis et conditions d'accès

Prérequis :

Cette formation s'adresse à des diplômés ayant capitalisé ou obtenu l'équivalent de 120 ECTS après :

BTS suivants : bioanalyses et contrôle, analyses de biologie médicale, qualité en industries agroalimentaires et bio-industries, biotechnologie, chimiste, biophysicien de laboratoire, diététique ;

BTSA suivants : sciences et technologies des aliments, analyses agricoles, biologiques et biotechnologies ;

DUT : génie biologique option diététique, option analyses biologiques et biochimiques, option industries alimentaires et biologiques, option agronomie, option génie de l'environnement ; chimie option chimie ; génie chimique - génie des procédés option bioprocédés ;

L2 ou autre diplôme scientifique ou de niveau 5, voire d'un diplôme de Technicien supérieur de laboratoire en Chimie, Alimentation, Santé, Environnement du Cnam (RNCP niveau 5) sous réserve d'étude du dossier de candidature

Statut professionnel conféré

Secteurs d'activités :

Codes NAF :

- A : Agriculture, sylviculture et pêche
- C : Industrie manufacturière
- O : Administration publique

Codes NAF :

- A : Agriculture, sylviculture et pêche
- C : Industrie manufacturière
- O : Administration publique

Type d'emplois accessibles :

En fonction de la taille de l'entreprise : Chef de projets Recherche et Développement (R&D) junior, Technicien R&D, assistant R&D

<index.php/equivalences-passerelles-suite-de-parcours>

Mots-clés

Industrie
agroalimentaire

Management de la
sécurité

Produit alimentaire

Qualité des aliments

Transformation agro-
alimentaire

Démarche qualité

Conservation des
aliments

Sécurité alimentaire

Sécurité - Conditions
de travail - Ergonomie

Environnement et
prévention des risques

Agroalimentaire -
Biologie

Type de diplôme

Licence professionnelle

Code NSF

221 - Agro-alimentaire,
alimentation, cuisine

Formacode

Agroalimentaire [21554]

Code du parcours

LP10804



Les frais pédagogiques de la formation sont pris en charge par les entreprises et/ou les OPCO.



Tarifs et modes de financement : www.cnam-bourgognefranche.comte.fr/tarifs

- Concepteur culinaire, Conseiller culinaire
- Auditeur Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé sécurité au travail et/ou environnement
- Assistant Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé sécurité au travail et/ou environnement
- Cadres intermédiaires qualité, hygiène, sécurité sanitaire, environnement



Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (à étudier avec la mission handicap du centre).

bfc_handicap@lecnam.net

Après 3 à 5 années d'expérience professionnelle, les diplômés pourront accéder à des postes de :

- Responsable Qualité dans les PME
- Responsable laboratoire Qualité, hygiène, sécurité sanitaire et/ou santé sécurité au travail et/ou environnement

Code(s) ROME :

- H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire
- H2502 - Management et ingénierie de production
- H1210 - Intervention technique en études, recherche et développement
- H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle
- H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle

Systeme de notation

Modalités d'évaluation :

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Chaque ensemble d'enseignements à une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS.

Exigence du programme

Compétences attestées :

Compétences transversales

- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe
- Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une argumentation avec esprit critique
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale

- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

Compétences spécifiques de la mention

- Manager une équipe de collaborateurs
- Mettre en place les indicateurs de suivi adéquats en lien avec les objectifs de coût, qualité, délais
- Analyser les incidents en production et proposer des solutions de remédiation
 - Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
- Développer et appliquer la méthode d'analyse des dangers en tenant compte des risques associés
- Appliquer la réglementation, les normes et référentiels en lien avec la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, les risques professionnels et l'environnement (traitement des effluents, bilan carbone...)
- Contribuer à l'amélioration continue en mettant en place des indicateurs de suivi, des outils de management de la qualité, de résolution de problèmes et d'analyses des risques
- Réaliser les audits internes et formaliser, communiquer et suivre un plan d'actions
- Assurer la veille réglementaire
- Mettre en œuvre les cahiers des charges des productions alimentaires sous signe officiel de qualité
- Utiliser des techniques d'analyses physico-chimiques des ingrédients et produits finis
- Intégrer des exigences sensorielles, nutritionnelles et environnementales dans les formulations
- Rédiger des fiches produit mettant en avant les caractéristiques techniques et les avantages consommateurs (goût, nutrition, praticité)
- Participer à la création de supports simples pour la communication (présentations, brochures)
- Présenter et expliquer, en français et en anglais, aux visiteurs (clients et professionnels) les produits, les matières premières employées et les technologies mises en œuvre

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national.

Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

Programme

Modules d'enseignement

Année 1

- | | |
|---|---|
| → Activité en entreprise | → Management de la sécurité des aliments |
| → Anglais de spécialité | → Mise à niveau |
| → Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management | → Production et conservation des aliments |
| → Contrôle qualité des aliments | → Projet tuteuré |
| → Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir | → Qualité, sécurité, environnement |
| | → Unité d'accompagnement |

Blocs de compétences

Un bloc de compétences est constitué d'un ensemble d'Unités qui répond aux besoins en formation de l'intitulé du bloc.

Les unités ci-dessus sont réparties dans les Blocs de compétences ci-dessous.

Chaque bloc de compétences peut être validé séparément.

En l'absence des blocs de compétences ci-dessous, vous référer aux blocs de compétences sur la fiche RNCP

Information non disponible, pour plus d'information veuillez [contacter le Cnam](#)