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 : Bac + 3, Bac + 4
ECTS : 60
Diplôme national
Oui

Déployabilité
Apprentissage : Fomation pouvant se suivre en apprentissage
Contrat de professionnalisation : Formation pouvant se suivre en contrat de professionnalisation

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.).

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 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.

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

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

LIEU(X) DE FORMATION EN BFC

- **ENILEA Campus de Poligny**
  Licence Professionnelle - Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Qualité et sécurité des aliments

MENTIONS OFFICIELLES

Code RNCP
40336

Date d'enregistrement au RNCP
30/05/2025

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

Mots-clés

- Agroalimentaire - Biologie
- Environnement et prévention des risques
- Sécurité - Conditions de travail - Ergonomie
- Industrie agroalimentaire
- Produit alimentaire
- Sécurité alimentaire
- Conservation des aliments
- Qualité des aliments
- Transformation agro-alimentaire
- Management de la sécurité
- Démarche qualité

Informations complémentaires

Type de diplôme
Licence professionnelle

Code NSF
221 - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode
Agroalimentaire [21554]

Code du parcours
LP10804

Modules d'enseignement

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

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.
Information non disponible, pour plus d'information veuillez contacter le Cnam