



Licence Professionnelle

## Qualité et Sécurité des Aliments (QSA)\*

Code  
LP10804A  
60 crédits

Prérequis  
Bac +2

Durée  
1 an

Localisation  
ENIL BIO de  
Poligny (39)

Modalité

Alternance

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

### Handicap :

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

### \*Intitulé exact du diplôme :

Sciences, Technologies, Santé  
Mention Industrie agroalimentaires :  
Gestion, production et valorisation  
Parcours  
Qualité et Sécurité des aliments

La Licence professionnelle QSA a pour objectif 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.)

## Les + de la formation

Parcours organisé en alternance comprenant en moyenne 20 semaines par an en centre de formation, le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.

## Publics / conditions d'accès

- ⊕ Être titulaire d'un Bac+2 (BTS/BTSA, DUT, voir licence...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.
- ⊕ formation est accessible par la VAE et VAP dans le cadre de la procédure en vigueur au Cnam

### La sélection se fait sur dossier et entretien :

- ⊕ Examen du dossier de candidature par le responsable pédagogique,
- ⊕ Tests et entretien de recrutement.

La candidature sera validée par la signature d'un contrat d'alternance.

## Méthodes et moyens

Formation de 665 heures sur 2 semestres comprenant 8 UE et 3 UA capitalisables et permettant la validation de 60 ECTS\*

### ⊕ Modalités pédagogiques :

Cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agroalimentaire et en laboratoires, individualisation s'appuyant sur des plateformes d'enseignement à distance et des centres de ressources, visites d'entreprises.

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.

### ⊕ Moyens pédagogiques :

La halle de fabrication de produits laitiers et agroalimentaires permet aux élèves de se retrouver dans les mêmes conditions que celles rencontrées en entreprise. Tout étudiant de l'ENIL a accès à la halle de génie alimentaire communément appelée HTLA et qui s'étend sur plus de 5 000m<sup>2</sup>.

## Conditions de délivrance du diplôme

- ⊕ Moyenne générale  $\geq 10/20$  à l'ensemble des unités
- ⊕ Période de professionnalisation en entreprise d'une année (contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou autre)
- ⊕ Moyenne des unités d'expérience professionnelle  $\geq 10/20$  (UAAB07 / UAAB12)

## Les avantages de l'alternance

- ⊕ Allier formation et professionnalisation
- ⊕ Progresser dans votre professionnalisation accompagnée de votre maître d'apprentissage et d'un tuteur de projet du centre de formation
- ⊕ Une formation prise en charge par le financement alternance
- ⊕ Période de professionnalisation rémunérée
- ⊕ Statut salarié

## Les débouchés

- ⊕ **Insertion emploi :**
  - ⊕ Responsable qualité, assistant(e) qualité, hygiéniste, auditeur(trice) qualité et / ou hygiène, auditeur-préleveur, qualitatifien...
- ⊕ **Poursuite d'études :**
  - ⊕ La licence n'a pas pour vocation une poursuite d'étude. Néanmoins certains apprenants postule à divers Masters ou écoles d'ingénieurs.
  - ⊕ La LP prépare aux concours de DDCSPP ou DGCCRF

## Les enseignements

<b>USAB0C</b>	Harmonisation	0 ECTS
<b>USAB30</b>	Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	5 ECTS
<b>USAB31</b>	Anglais de spécialité	2 ECTS
<b>USAB32</b>	Qualité, sécurité, environnement	5 ECTS
<b>USAB3J</b>	Production et conservation des aliments	8 ECTS
<b>USAB3K</b>	Contrôle qualité des aliments	8 ECTS
<b>USAB3L</b>	Management de la qualité	6 ECTS
<b>USAB3M</b>	Management de la sécurité des aliments	6 ECTS
<b>UAAB07</b>	Projet tuteuré	8 ECTS
<b>UAAB12</b>	Activité en entreprise	12 ECTS
<b>TOTAL</b>		<b>60 ECTS</b>

Pour candidater :  
[cnam-bourgognefranche-comte.fr](http://cnam-bourgognefranche-comte.fr)  
ou sur demande.



## Infos pratiques

**Début de la formation :** Fin Août de l'année universitaire en cours

**Durée :** 1 an – 665 heures de formation

**Rythme de l'alternance :**

- 16 semaines minimum en entreprise

- 20 semaine en centre de formation

**Lieu de formation :** ENIL BIO de Poligny (39)



**ENILBIO Poligny**  
Tél. : 03 84 73 76 76  
[recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

Centre Cnam de Belfort

13, Rue Ernest Thierry-Mieg  
90010 BELFORT Cedex

Tél : 03 84 58 33 10

[www.cnam-bourgognefranche-comte.fr](http://www.cnam-bourgognefranche-comte.fr)

Une question ? Contactez-nous !

[bfc\\_belfort@lecnam.net](mailto:bfc_belfort@lecnam.net)

le cnam  
Bourgogne – Franche-Comté

