

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3549**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité contrôles agro-alimentaires et biotechnologies

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Rouen, Ministère chargé de l'enseignement supérieur Modalités d'élaboration de références : CNESER	Recteur de l'académie, Président de l'université de Rouen

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221p Gestion de production dans les industries agro-alimentaires, 221r Contrôle de qualité alimentaire, 221w Commercialisation de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ces professionnels sont chargés de garantir la sécurité et la qualité de l'alimentation. Tout au long de la chaîne, de la fabrication à la distribution, ils évaluent les risques et définissent les moyens nécessaires à leur maîtrise. Les risques sont multiples : microbiologiques, parasitologiques, génétiques, chimiques (métaux toxiques, pesticides, colorants...). Les professionnels sont capables d'utiliser tous les outils scientifiques, méthodologiques et organisationnels nécessaires à la gestion et à la maîtrise du risque sanitaire dans les aliments par le Contrôle et la Prévention et ce, tout au long de la vie d'un produit alimentaire : au cours de la production des matières premières, animales (élevages) ou végétales (cultures), de la transformation industrielle ou artisanale du produit, et de sa commercialisation.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Ce professionnel peut prétendre aux métiers suivants : - Cadre Technique en laboratoire, basé soit au 'Service Contrôle de Production', soit au 'Service Recherche et développement'

- Cadre Technique au sein du 'Service Qualité' de la structure

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification s'obtient après une évaluation concernant les unités suivantes :

Semestre 1 (S5) :

UE1 (8 ECTS) : contrôle microbiologique : microbiologie générale et biologie moléculaire / Contrôle microbiologique des aliments

UE2 (8 ECTS) : chimie, biochimie et technologie des aliments : chimie / biochimie / technologie alimentaire

UE3 (7 ECTS) : normes et qualité : normes dans l'entreprise / maîtrise des risques environnementaux et qualité de l'eau / outils biostatistiques

UE4 (7 ECTS) : communication : techniques de recherche d'emploi / informatique / anglais.

Semestre 2 (S6) :

UE5 (8 ECTS) : biotechnologies végétales & analyses microscopiques

UE6 (7 ECTS) : administration de l'entreprise : organisation et gestion de l'entreprise / économie du complexe agroalimentaire / technique de vente

UE7 (7 ECTS) : projet tutoré : travail personnel de 140h consistant à rassembler, organiser, synthétiser, puis restituer des données concernant un sujet d'actualité en agro-alimentaire. Les modes de présentation du rapport seront divers : écrit, oral, élaboration d'un poster et d'un site web.

UE8 (8 ECTS) : stage en entreprise (15 semaines)

Cette licence professionnelle est conforme au système européen. Elle est accessible avec un diplôme Bac+2 en biologie, sur dossier. Il s'agit d'une formation universitaire validée par 60 ECTS. Elle se déroule sur 2 semestres de 30 ECYS chacun. 3 UE sur 8 donnent à l'étudiant une formation scientifique. 1 est consacrée à la maîtrise de la Qualité, 2 développent les compétences transversales, 1 le travail personnel avec recueil et restitution d'informations et le stage permet l'acquisition d'une expérience professionnelle.

Chaque UE fait l'objet d'évaluation notées :

- Evaluation des travaux pratiques
- Examens théoriques terminaux
- Rapports écrits et exposés oraux (projet tutoré et stage)

La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des unités d'enseignement y compris le projet tutoré et le stage et une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage.

La compensation entre éléments constitutifs d'une unité d'enseignement d'une part et les unités d'enseignement d'autre part s'effectue sans note éliminatoire (art. 10 de l'arrêté du 17/11/1999)

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Idem
En contrat de professionnalisation	X	IDEM
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants-chercheurs et professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 17/11/99 publié au JO du 24 novembre 1999 et au BO n°44 du 09 décembre 99

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24 avril 2002 - référence à la loi de modernisation sociale n° 2002-72 du 17 janvier 2002.

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://www.univ-rouen.fr/ove/>

Autres sources d'information :

Université de Rouen

www.univ-rouen.fr

<http://www.univ-rouen.fr/>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :