

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 17463**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité Management des risques industriels

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Bretagne Occidentale - Brest	Président de l'université de Bretagne Occidentale - Brest, Recteur chancelier de l'académie de Rennes, Université de Bretagne Occidentale - Brest

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

343 Nettoyage, assainissement, protection de l'environnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de ce diplôme peut exercer les activités (ou fonctions) suivante(s) :

Organiser le système de management Qualité Sécurité Environnement (QSE) pour être en cohérence avec les exigences externes (réglementation, cahiers des charges client) et internes (analyses de risques : HACCP, document unique, analyse environnementale) :

- assurer la veille réglementaire, normative et technique
- participer et superviser la réalisation d'enquêtes pour identifier les attentes des parties intéressées (clients, collaborateurs, riverains ...)

en matière de qualité, sécurité, environnement

- animer les analyses de risques QSE
- participer à la définition et à la communication de la politique et des objectifs QSE

Assurer que le système QSE est appliqué :

- Elaborer et gérer les dossiers réglementaires : Agrément sanitaire, Document Unique, Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, dossier assurance

- Formaliser, gérer et suivre les plans de maîtrise des risques :

- qualité : plans de contrôle produits process
- sécurité : plans de prévention personnel installations
- environnement : plans de contrôle effluents installations, gestion des déchets

- Réaliser et superviser des sessions de formation des collaborateurs

- Aider et Superviser à la rédaction des procédures QSE

- Gérer les relations avec les parties intéressées : Administrations (Direction de la Protection des Populations, Inspection travail, CRAM), Clients, Assureurs, Riverains, municipalité

- Tester les procédures : traitement des non-conformités, accidents, incidents ; traçabilité ; réclamation ; retrait et rappel de produits ; gestion de crise

Améliorer : Assurer que le système QSE est efficace

- Superviser le traitement des non-conformités internes et externes en relation avec chaque service concerné

- Organiser, gérer et réaliser les audits (internes, fournisseurs, de certification, assureurs, clients), et les inspections administratives (DDPP, DRIRE, Inspection Travail)

- Consolider et superviser les résultats des indicateurs QSE : produits, process, processus, sous-traitants, enquêtes client, personnel.

- Participer et superviser la définition, la mise en place et le suivi des actions correctives et préventives suite aux indicateurs, aux audits, aux non-conformités internes et externes (accidents, réclamations..), aux enquêtes internes et externes

- Organiser et superviser l'information des collaborateurs vis-à-vis des résultats QSE : tableaux de bord, journal interne, livret d'accueil, réunions, événements QSE

- Participer à l'animation des réunions QSE et des revues de direction

- Maîtriser les exigences réglementaires, normatives et techniques relatives à la sécurité des personnes, la qualité des produits et l'environnement industriel

- Identifier et évaluer les risques sanitaires, technologiques, juridiques, environnementaux associés à une activité industrielle de l'Industrie Agro-alimentaire

- Promouvoir le système de management des risques en développant des actions de formation, communication, sensibilisation auprès des collaborateurs, des clients et des fournisseurs ;

- Formaliser et faire vivre un système de management des risques qualité, sécurité et environnement en permettant l'implantation de mesures de prévention et de protection

- Piloter l'amélioration continue de l'organisation à l'aide de tableaux de bord dans le respect de la stratégie de l'entreprise et organiser les situations de crise face aux accidents, catastrophes et pollutions

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

Ces professionnels travaillent principalement dans des industries agro-alimentaires, alimentation animale. Ils peuvent également occuper cet emploi dans d'autres secteurs d'activité tels que la santé, les plates-formes logistiques, les laboratoires... ou en cabinets de consultants.

Ce professionnel peut prétendre aux métiers suivants :

- Technicien gestion des risques industriels en IAA.
- Animateur qualité, sécurité, environnement
- Responsable qualité, sécurité, environnement (après quelques années d'expérience professionnelle)

L'activité varie selon le secteur agro-alimentaire, la réglementation de l'établissement (Installation Classée pour la Protection de l'Environnement -ICPE-, ...), le type de process et la nature des produits fabriqués ou stockés.

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés et être soumise à des astreintes.

Le port d'Équipements de Protection Individuelle -EPI- (masque, gants, casque de protection, ...) peut être exigé.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1302 : Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

H1303 : Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La licence professionnelle se déroule sur 12 mois soit 2 semestres.

L'année est construite autour de 3 périodes selon une logique d'approfondissement progressif :

- une première de 7 semaines orientée sur les problématiques qualité et sécurité
- une deuxième de 7 semaines axée sur la problématique environnement
- une dernière période de 4 semaines permettant des travaux transversaux aux domaines qualité, sécurité et environnement :

gestion de crise, formation de formateur.

Un projet tutoré permet de faire utiliser, en situation réelle, les apports théoriques des enseignements en collaboration avec les universitaires et les professionnels concernés. Ce projet tutoré doit permettre de vérifier la capacité de l'étudiant à l'analyse et à la résolution d'une problématique en faisant appel aux connaissances déployées lors des unités d'enseignement.

Le projet tutoré se compose de 5 actions :

- trois actions verticales couvrant les domaines de compétences qualité-sécurité-environnement,
- deux actions transversales ciblées sur la pédagogie de formation et la méthodologie de gestion de crise.

Les autres périodes sont destinées à la présence en entreprise d'accueil pour mettre en pratique les connaissances et compétences acquises en centre de formation et gérer des projets en situation professionnelle.

La certification s'obtient après une évaluation sous forme :

- de contrôle continu pour les unités d'enseignement suivantes :
- UE 1. Communication (Crédit ECTS 5),
- UE 2 : outils méthodologiques (ECTS 5),
- UE 3 L'entreprise face aux risques (ECTS 5),
- UE 4. Gestion de la Qualité des Aliments (ECTS 5),
- UE 5 Gestion de la sécurité des biens et des personnes (ECTS 5),
- UE 6 Gestion de l'environnement (ECTS 5),
- UE 7 Outils et méthodes d'évaluation des risques (ECTS 5),
- UE 8 Technologie et Réglementation (ECTS 5)
- de l'évaluation d'un rapport écrit et d'une soutenance orale pour le projet tutoré (ECTS 5)
- de l'évaluation d'un rapport écrit et d'une soutenance orale pour la période en entreprise (ECTS 15)

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	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	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Après un parcours de formation continue	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat de professionnalisation	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

Par candidature individuelle	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Enseignants + Enseignants-chercheurs + 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 :

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24 novembre 2011 relatif à la licence professionnelle

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

Arrêté d'habilitation n° 20024035 du 6 mars 2012 relatif aux habilitations de l'université de Brest à délivrer les diplômes nationaux

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret 2002-590 du 24 avril 2002 relatif à la validation des acquis et de l'expérience par les établissements d'enseignement supérieur

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://www.univ-brest.fr/cap-avenir>

Autres sources d'information :

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

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

Lieu(x) de certification :

Université de Bretagne Occidentale - Brest

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

Quimper

Historique de la certification :