

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 20495**

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Licence professionnelle Mention : Industrie Agro-alimentaire, Spécialité : Sécurité alimentaire, Nutrition, Analyses

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université Pierre et Marie Curie - Paris 6 Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Paris VI

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

250 Spécialités pluritechnologiques mécanique-electricite

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

La Licence Professionnelle « Agroalimentaire, alimentation, option sécurité alimentaire, nutrition, analyses » permettra, à son détenteur, de :

- dominer les réglementations, nationale, européenne et internationale, en termes de sécurité sanitaire des aliments et mettre en place une veille adéquate,
- maîtriser les procédés de transformation et de conservation des produits alimentaires et être capable de réaliser des diagrammes de fabrication par type de produits
- connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène générales et spécifiques au secteur d'activité en s'intéressant aux moyens, matériels, méthodes... et de contrôler l'application de ces dernières
- savoir mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection cohérent et de suivre la bonne application de ce dernier par l'intermédiaire de plan de contrôle
- détecter les points faibles d'un processus de fabrication selon la méthode HACCP : évaluer les risques (microbiologiques, chimiques, physiques et allergiques), quantifier ces derniers, proposer des moyens préventifs et suivre l'évolution du système
- réaliser des audits internes ou externes (audit fournisseurs)
- communiquer et motiver le personnel dans une démarche active de sécurité sanitaire des aliments (formation du personnel, suivi informel...)
- maîtriser et faire appliquer la réglementation concernant les allégations nutritionnelles et la communication nutritionnelle
- comprendre, au sein de l'entreprise et de la filière, les risques liés à la non-sécurité des biens et des personnes et réfléchir aux moyens de prévention à mettre en oeuvre
- identifier les influences (risques et impacts) d'une entreprise sur son environnement et limiter ces dernières

Compétences ou capacités évaluées :

- **Savoirs :**

- Connaître les fondements scientifiques de la sécurité sanitaire des aliments, selon les différents types de risques : biologiques (bactéries, virus), chimiques, physiques ou allergiques
- Comprendre et relier les enjeux transverses de la qualité et de la sécurité alimentaire avec les contraintes spécifiques liées à l'activité de l'entreprise : contexte économique et réglementaire, influence de la production, capacité à répondre aux attentes du service commercial, systèmes technologiques mis à disposition des salariés (informatique, techniques de laboratoires...).

- **Savoir-faire:**

- Maîtriser les outils et pratiques de la sécurité sanitaire des aliments : bonnes pratiques d'hygiène (BPH), nettoyage et désinfection, méthode HACCP (en s'appuyant sur le diagramme d'Ishikawa - 5 M : Matériel, Méthodes, Milieu, Main d'oeuvre, Matières, l'évaluation de la criticité d'un danger)...
- Maîtriser les outils de suivi de la sécurité sanitaire des aliments : suivi des points de contrôles et enregistrements, contrôle produits, évaluation des résultats d'analyses, mise en place de mesure correctives
- Maîtriser la communication autour de la Sécurité Alimentaire : relation avec les organismes officiels et les auditeurs externes, motivation et formation du personnel
- Mettre en place une politique de certifications (qualité) : mise en conformité des entreprises avec les cahiers des charges, avec les référentiels de certifications (IFS, BRC, ISO 22000)
- Maîtriser les techniques d'audits (internes ou externes) : déontologie, techniques de recherche d'information, rédaction des rapports
- Assurer la gestion du service, du point de vue commercial et financier : relation avec les fournisseurs, budgétisation des opérations du service

- **Savoir-être:**

- Présenter des capacités en termes d'autonomie, dans la réflexion et la conduite de projets liés à la qualité et à la sécurité alimentaire (politique de certifications par exemple),
- Savoir se responsabiliser

- Savoir prendre des décisions
- Savoir animer des ressources humaines
- Comprendre la gestion des savoirs et des compétences individuels et collectifs (formation du personnel par exemple).

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

Secteurs d'activités :

Les placements se font dans les secteurs de l'agroalimentaire, de la distribution, des laboratoires d'analyses, des organismes certificateurs et de la restauration collective.

Types d'emplois accessibles :

Les postes occupés varient suivant le secteur :

- Pour l'Industrie Agroalimentaire et la Grande Distribution, il s'agit des postes d'Assistants ou de Responsables Qualité /Sécurité Alimentaire
- La **restauration collective** recrute généralement des Diététicien avec une double compétences en Qualité/Sécurité Alimentaire
- Les **laboratoires** embauchent le plus souvent des techniciens auditeurs/conseil,
- Les **organismes certificateurs** recrutent des auditeurs.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

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 :

Descriptif des composantes de la certification

La licence professionnelle se présente sous la forme de huit unités d'enseignements :

- Communication – Management
- Risques et outils d'analyses : Rappels de biologie moléculaire, Risques microbiologiques, Risques chimiques, Risques allergiques, OGM et toxicité alimentaire, Toxicologie, Outils de traçabilité
- Production et sécurité alimentaire : Réglementation, Bonnes Pratiques d'Hygiène, Plan de contrôle, Démarche HACCP, Management de la Qualité, Gestion de crise
- Développement produits : Bases de la nutrition, Nutrition et réglementation, Biochimie analytique, Technologie alimentaire
- Sécurité du personnel et gestion des risques environnementaux
- Outils complémentaires au métier : Statistiques, Métrologie, Informatique
- Projet tuteuré
- Rapport de stage

L'ensemble des unités d'enseignements représente 2 000 points et la validation de la licence professionnelle nécessite l'obtention de 1 000 points (ou 10/20). La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage.

Pour accéder à cette certification, il faut posséder un Bac+2 validé (BTS, DUT, L2) ou en cours de validation avec un enseignement en DUT Génie Biologique par exemple, BTS Diététique, BTSA Anabiotec ou Sciences et Technologies des Aliments.

Le recrutement pour la certification se fait d'abord sur dossier, puis les candidats retenus sont recrutés suite à des entretiens (avec un jury composé d'enseignants, de professionnels dans une proportion de 50/50).

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	
En contrat d'apprentissage	X		50 % de professionnels (2 enseignants du CFA) et 50 % enseignants (deux enseignants de la Station Biologique de Roscoff)
Après un parcours de formation continue	X		50 % de professionnels (2 enseignants du CFA) et 50 % enseignants (deux enseignants de la Station Biologique de Roscoff)
En contrat de professionnalisation	X		50 % de professionnels (2 enseignants du CFA) et 50 % enseignants (deux enseignants de la Station Biologique de Roscoff)

Par candidature individuelle	X	50 % de professionnels (2 enseignants du CFA) et 50 % enseignants (deux enseignants de la Station Biologique de Roscoff)
Par expérience dispositif VAE	X	50 % de professionnels (2 enseignants du CFA) et 50 % enseignants (deux enseignants de la Station Biologique de Roscoff)

	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 17/11/1999 publié au JO du 24/11/1999 et au BO n° 44 du 9/12/1999

Création de la licence : année 2000 (habilitation 20001293)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

- Le taux de placement moyen à six mois est de 70 % pour les dernières promotions.
- La durée moyenne de recherche d'emploi est de trois mois (pour les actifs).

Autres sources d'information :

<http://www.sb-roscoff.fr/>

<http://www.licence.sdv.upmc.fr/>

<http://www.sb-roscoff.fr/Enseignement/lpsa.php>

<http://www.isffel.fr>

<http://www.isffel.com/>

<http://www.upmc.fr>

<http://www.sb-roscoff.fr>

Lieu(x) de certification :

UNIVERSITE PIERRE ET MARIE CURIE- UPMC,

4, Place Jussieu 75005 Paris, France

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

Station Biologique de Roscoff

Ecole Interne de l'Université Pierre et Marie Curie (UFR 937)

Place Georges Teissier 29680 Roscoff

Composante(s) associée(s) : CFA de l'ISFFEL (Institut Supérieur de Formation Fruits et légumes) Pen Ar Prat 29250 Saint Pol de Léon

Historique de la certification :