

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 23339**

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 Industries agroalimentaires: gestion, production et valorisation

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université Paris-Est Créteil Val-De-Marne	Université Paris-Est Créteil Val-De-Marne, Le Président de l'Université

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221r Contrôle de qualité alimentaire, 112f Biochimie des produits alimentaires ; Biochimie appliquée aux procédés industriels

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Parcours-type : Sécurité des aliments, Assurance qualité

- Mettre en place et assurer le suivi d'une démarche qualité et hygiène afin de garantir la sécurité des aliments (bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, traçabilité, audits, autocontrôles, analyses microbiologiques et physico-chimiques...).
- Assurer la saisie et/ou la mise à jour des documents Qualité (Manuel Qualité, système documentaire, cahier des charges...).
- Assurer la veille réglementaire, s'adapter à l'évolution de la réglementation, dialoguer avec les autorités compétentes.
- Etre en lien avec les clients et les fournisseurs (réclamations, non conformités produits,...).
- Garantir la bonne mise en place des procédures de contrôle, des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène, former les équipes.
- Mettre en œuvre les analyses microbiologiques et physico-chimiques d'échantillons aliments,
- Rédiger, interpréter un rapport d'analyse

Bloc de compétences n°1 = 143 heures

* appliquer un dispositif de contrôle : identifier des éléments de contrôle lié à la sécurité des aliments (microbiologique, physico-chimique), les modalités et la fréquence des contrôles, traiter les résultats des contrôles.

* mettre en œuvre les techniques analytiques pour la sécurité des aliments, l'hygiène des surfaces et des personnels.

Bloc de compétences n°2 = 98 heures

* Mettre en œuvre et faire vivre une démarche Q dans le respect d'une accréditation ou d'une certification

* Appliquer les règles d'hygiène

* Maîtriser les risques liés aux aliments

Bloc de compétences n°3 = 110 heures

* Connaître les filières agro-alimentaires, la restauration collective

* Maîtriser la qualité (organoleptique et nutritionnelle), les procédés de fabrication et de conservation de l'aliment

Bloc de compétences n°4 = 99h

* Elaborer des éléments de langage

* Dialoguer avec les clients, les fournisseurs, les autorités, la hiérarchie

* Rédiger la documentation

* Assurer une veille réglementaire

Bloc de compétences n°5 = 145h

* Réaliser des audits et des formations (hygiène, sécurité, environnement)

* Travailler en équipe

* Gérer un projet

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

Les fonctions s'exercent dans des entreprises de taille variable, multinationales ou PME du secteur de l'agro-alimentaire, dans le secteur privé (industries agro-alimentaires, restauration collective, grande distribution, traiteurs, organismes certificateurs) ou dans le secteur public (services vétérinaires, cuisines centrales de collectivité, hôpitaux)

- Responsable qualité
- Assistant responsable qualité
- Auditeur
- Contrôleur qualité
- Formateur hygiène

- Technicien qualité en industrie agroalimentaire
- Technicien de laboratoire de contrôle des industries alimentaires

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Cette licence a pour objectif de former en un an des professionnels de niveau bac+3 issus d'une formation bac+2 (BTS, DUT, L2).

Cette formation est également accessible via la Validation des Acquis Professionnels (VAP) qui permet un accès dérogatoire à une formation (décret n°2013-756)

L'admission dans cette licence en alternance repose sur une double sélection : par l'IUT sur critères pédagogiques et par l'entreprise d'accueil selon ses critères d'embauche. Les étudiants admissibles sont ceux dont le dossier a été retenu après examen par la commission pédagogique. L'admission est définitive après signature d'un contrat en alternance avec une entreprise intervenant dans le domaine de la sécurité alimentaire.

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose des cinq composantes suivantes :

1- Composante Outils scientifiques pour la qualité et la sécurité des aliments

- Sciences de base
- Outils de biologie moléculaire liés à la sécurité des aliments
- Techniques d'analyse physico-chimiques et biochimiques
- Microbiologie alimentaire
- Statistiques appliqués à la qualité

2- Qualité et sécurité des aliments dans l'entreprise

- Assurance et démarche qualité dans l'entreprise
- Filières agro-alimentaires
- Sécurité des aliments
- Nutrition, analyse sensorielle
- Génie des procédés alimentaires liés à la conservation des aliments

3- Formation générale pour l'entreprise

- Anglais
- Méthodes de communication en entreprise
- Législation, réglementation
- Connaissance de l'entreprise

4- Projet tutoré

5- Activité en entreprise

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION		OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X			La licence est délivrée sur proposition d'un jury désigné en application de l'article 17 de la loi du 26 janvier 1984. Ce jury comprend enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements, et pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés par la licence professionnelle
En contrat d'apprentissage	X			La licence est délivrée sur proposition d'un jury désigné en application de l'article 17 de la loi du 26 janvier 1984. Ce jury comprend enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements, et pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés par la licence professionnelle
Après un parcours de formation continue	X			La licence est délivrée sur proposition d'un jury désigné en application de l'article 17 de la loi du 26 janvier 1984. Ce jury comprend enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements, et pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés par la licence professionnelle
En contrat de professionnalisation	X			La licence est délivrée sur proposition d'un jury désigné en application de l'article 17 de la loi du 26 janvier 1984. Ce jury comprend enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements, et pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés par la licence professionnelle
Par candidature individuelle		X		
Par expérience dispositif VAE prévu en 2004	X			Jury composé d'enseignants-chercheurs et de professionnels du secteur concerné dont au moins 2 membres de l'équipe pédagogique de la licence professionnelle

	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 1999

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://www.u-pec.fr/pratiques/universite/organisation/observatoire-etudiant-372464.kjsp?rh=1181035608921&rf=1181035608921>

Autres sources d'information :

<http://iut.u-pec.fr/formations/licences-professionnelles/>

Lieu(x) de certification :

IUT de Créteil Vitry UPEC

61 avenue du général de Gaulle

94010 CRETEIL cedex

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

Historique de la certification :