

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3347**

### 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 option hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires

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

### Niveau et/ou domaine d'activité

**II (Nomenclature de 1967)**

**6 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ces professionnels sont amenés à évoluer à l'interface entre le laboratoire et la production, sous la tutelle du responsable qualité des entreprises.

Ils conseillent et assistent la direction de l'entreprise pour définir la politique de sécurité sanitaire des aliments. Ils en assurent la mise en place, l'animation et le suivi. Ils établissent des programmes de prévention afin de réduire le nombre d'incidents et leur coût.

Ils dirigent des équipes de techniciens ou de cadres.

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

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

- Hygiéniste
- Assistant qualité

**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 :**

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

- Microbiologie ; toxicologie et biochimie alimentaire ; biophysique ; génie des procédés en IAA
- Microbiologie appliquée à l'hygiène : micro-organismes pathogènes ; écologie microbienne  
épidémiologie ; agents anti-microbiens ; législation et normalisation
- Hygiène des procédés : hygiène des équipements ; techniques de nettoyage ; gestion de l'eau et des effluents ; gestion de l'air et des gaz ; froid industriel ; hygiène du personnel ; ergonomie et hygiène
- Management de l'hygiène : pratique HACCP ; traçabilité ; informatique ; statistiques ; expression-communication ; anglais

**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	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants-chercheurs et professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X

**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

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :****Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**

IUT de Laval - service scolarité - 02 43 59 49 05

<http://www.univ-lemans.fr/><http://www.iut-laval.univ-lemans.fr/internet/gb/lphespa/index.html><http://www.iutpaysdelaloire.org/>**Lieu(x) de certification :****Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**