

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3959**

### 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 méthodes de management intégré qualité-sécurité-environnement

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Angers Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université d'Angers, Président de l'Université d'Angers

### Niveau et/ou domaine d'activité

**II (Nomenclature de 1967)**

**6 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

200 Technologies industrielles fondamentales

**Formacode(s) :**

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

Ces professionnels polyvalents organisent et adaptent les différents processus de management aux contraintes multiples et nouvelles de l'entreprise; à savoir : développement de la concurrence, attentes de plus en plus fortes du client, normalisation, hygiène, traçabilité, préservation de l'environnement, maîtrise de la sécurité alimentaire, prévention des risques professionnels, prévention des crises... Dans une petite entreprise, les professionnels prennent en compte l'ensemble de ces contraintes. Ils analysent les différents processus et établissent les priorités d'amélioration. Ils mènent à bien des démarches qui permettent d'identifier les risques et de les maîtriser tout au long de la chaîne de production, depuis les achats de matières premières jusqu'à la livraison au consommateur.

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

Il travaille notamment dans les secteurs de l'agroalimentaire, des cosmétiques, des semences, dans la vitiviniculture, la restauration collective ou de la santé

Ce professionnel peut prétendre aux métiers suivants : - Assistant qualité-sécurité-environnement au sein d'une grande entreprise  
- Responsable qualité-sécurité-environnement au sein d'une PME ou TPE

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

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

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

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

- Théories et méthodes de la qualité : systémique d'entreprise, satisfaction client, amélioration du processus
- Management qualité/sécurité/environnement : de la qualité technique vers le management, maîtrise des processus, management des risques professionnels et environnementaux
- L'entreprise, l'homme, la communication : psycho-sociologie d'entreprise, formation générale et communication, connaissance de l'entreprise ( économie et droit)

**Validité des composantes acquises : illimitée**

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
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 :****Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**<http://www.univ-angers.fr/>**Lieu(x) de certification :****Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**