

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 14619**

### Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Domaine : Sciences, technologie, santé Licence professionnelle Industrie agro-alimentaire, alimentation Spécialité Sécurité des aliments - assurance qualité

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

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### II (Nomenclature de 1967)

##### Convention(s) :

##### Code(s) NSF :

221r Contrôle de qualité alimentaire, 112f Biochimie des produits alimentaires ; Biochimie appliquée aux procédés industriels, 118f Biologie de l'agronomie et de l'agriculture ; Biologie des produits et des contrôles alimentaires ; Biopharmacologie

##### Formacode(s) :

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

Ce professionnel participe aux activités garantissant la qualité gustative, nutritive et sanitaire des produits. Il prélève ou reçoit des échantillons de matières premières et de produits à tous les stades de fabrication. Il effectue des analyses physico-chimiques à l'aide d'équipements plus ou moins sophistiqués (balance, thermomètre, microscope, automate...) Il vérifie les propriétés et la composition, s'assure de l'absence de bactéries... Il contrôle le respect de certains paramètres en atelier (température, propreté...) Il a souvent un rôle d'information et de sensibilisation auprès des personnels de production.

L'objectif de la Licence professionnelle Industrie agro - alimentaire, alimentation, Spécialité Sécurité des aliments - assurance qualité est de professionnaliser des étudiant(e)s par les biais de la formation initiale ou de l'apprentissage, capables et chargés de :

- Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments tout au long de la chaîne agro-alimentaire
- S'adapter à l'évolution de ce domaine d'activité au niveau européen voire international.

Pour permettre cette professionnalisation, l'IUT a développé des accords et partenariats avec : l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA), l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), l'École Nationale Vétérinaire d'ALFORT (ENVA), le Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes (CTSCCV), Centre national du Machinisme Agricole, du Génie Rural, des Eaux et des Forêts (CEMAGREF), et de nombreuses entreprises ...

Chaque étudiant(e) sélectionné(e) peut se voir proposer une place en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation chez l'un des partenaires de l'IUT.

Cette formation, qui permet une insertion professionnelle immédiate, a pour but de répondre aux besoins des entreprises en formant des spécialistes en sécurité des aliments - assurance qualité dans les secteurs industriels agro-alimentaire et de l'alimentation.

Acquérir les connaissances, les compétences scientifiques et techniques en :

- Biologie, biochimie, biologie moléculaire
- Nutrition, toxicologie alimentaire
- Microbiologie, mycologie
- Connaissances des filières, du génie des procédés et des opérations unitaires
- Sécurité des aliments : analyse des biocontaminants chimiques et biologiques
- Assurance-qualité

Développer les qualités individuelles :

- Autonomie, initiative, responsabilité, sens critique
- Rigueur dans la conduite de projet et de sa gestion
- Capacité à s'intégrer dans une équipe, à encadrer des équipes opérationnelles, à communiquer
- Capacité à suivre l'évolution technologique de son champ de compétences au sens large, ce qui suppose l'acquisition des connaissances et à aborder des tâches complexes

A l'issue de la Licence professionnelle Industrie agro - alimentaire, alimentation, Spécialité Sécurité des aliments - assurance qualité, le diplômé est capable de :

- Mettre en place, d'adapter ou d'actualiser les systèmes d'assurance-qualité.
- Evoluer rapidement vers un niveau de responsable qualité

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

PME-PMI, prestataires de services, traiteurs et grands groupe spécialisés dans le domaine de la transformation des aliments dans les secteurs :

- Agro- alimentaire
- Restauration collective
- Accréditation
- Contrôle qualité
- Public de la santé
- Hospitalier
- Associatif

- Sécurité alimentaire
  - Analyste
- Auditeur/Auditrice
- Technicien / Technicienne de laboratoire de contrôle en industrie alimentaire
- Technicien / Technicienne qualité en industrie alimentaire
- Technicien / Technicienne responsable de fabrication en industrie alimentaire
- Chef d'atelier en industrie alimentaire
- Chef de ligne en industrie alimentaire
- Chef d'équipe de fabrication en industrie alimentaire
- Assistant(e) qualité
- Responsable assurance qualité
- Responsable d'analyse et de contrôle qualité
- Adjoint / Adjointe au responsable qualité
- Responsable qualité
- Responsable qualification qualité
- Responsable qualité conformité réglementaire
- Responsable service qualité
- Responsable système qualité
- Responsable management de la qualité
- Contrôleur qualité

**Codes des fiches ROME les plus proches :**

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement

H1503 : Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

**Modalités d'accès à cette certification**

**Descriptif des composantes de la certification :**

L'étudiant(e) titulaire d'un diplôme de niveau L2 des domaines :

DUT Génie biologique : option industries alimentaires et biologiques ou diététique, DUT Chimie, DUT Hygiène et sécurité, validation de 2 années d'université ou des 4 semestres du système LMD en Biologie ou en Chimie biologie, BTS du secteur agro-alimentaire attestant qu'il ou elle maîtrise les bases fondamentales pour accéder à un niveau d'entrée de Licence professionnelle Industrie agro-alimentaire, alimentation, peut y accéder dès lors qu'il ou elle a satisfait aux conditions d'admission propres à la commission d'admission de l'Institut Universitaire de Technologie de Créteil-Vitry.

L'octroi du diplôme s'effectue après une formation en 2 semestres décrits ci-dessous :

Descriptif des composantes de la certification :

Licence Professionnelle - semestres 1 et 2 - 60 ECTS en formation initiale et /ou en apprentissage

UE 1 : Sciences et techniques (12 ECTS) :

- Biotechnologie végétale
- Outils de la biologie moléculaire
- Techniques d'analyses physico-chimiques et biochimiques liées à la sécurité des aliments
- Microbiologie
- Statistiques appliquées à la qualité

UE 2 : Sciences et techniques alimentaires (16 ECTS) :

Modules obligatoires :

- Assurance et démarche qualité dans l'entreprise
- Sécurité des aliments
- Filières agroalimentaires

Modules optionnels :

- Qualité de l'aliment

Ou,

- Génie des procédés alimentaires liés à la conservation

UE 3 : Formation générale (10 ECTS) :

- Langues vivantes
- Communication d'entreprise
- Législation/réglementation
- Le monde de l'entreprise

UE 4 : Projet professionnel tutoré (11 ECTS)

UE 5 : Stage obligatoire en entreprise de 14 semaines minimum (11 ECTS)

**Validité des composantes acquises : illimitée**

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Enseignants et professionnels désignés selon les dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 17 novembre 1999 en application de l'article 17 de la loi du 26 janvier 1984 comprenant, pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés Jury composé de 75% d'enseignants et de 25 % de professionnels minimum (4 personnes minimum)
En contrat d'apprentissage	X	Enseignants et professionnels désignés selon les dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 17 novembre 1999 en application de l'article 17 de la loi du 26 janvier 1984 comprenant, pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés Jury composé de 75% d'enseignants et de 25 % de professionnels minimum (4 personnes minimum)
Après un parcours de formation continue	X	Enseignants et professionnels désignés selon les dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 17 novembre 1999 en application de l'article 17 de la loi du 26 janvier 1984 comprenant, pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés Jury composé de 75% d'enseignants et de 25 % de professionnels minimum (4 personnes minimum)
En contrat de professionnalisation	X	Enseignants et professionnels désignés selon les dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 17 novembre 1999 en application de l'article 17 de la loi du 26 janvier 1984 comprenant, pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés Jury composé de 75% d'enseignants et de 25 % de professionnels minimum (4 personnes minimum)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants et professionnels désignés selon les dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 17 novembre 1999 en application de l'article 17 de la loi du 26 janvier 1984 comprenant, pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés Jury composé de 75% d'enseignants et de 25 % de professionnels minimum (4 personnes minimum) Cette formation est accessible via : - la Validation des Acquis Professionnels (VAP) qui permet un accès dérogatoire à une formation (décret n°85-906 du 23 août 1985) Examen du dossier constitué des cursus de formation, professionnel et personnel par une commission pédagogique. - la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) permettant d'obtenir tout ou partie d'un diplôme (loi de modernisation sociale du 17 janvier 2002, décret n°2002-590 du 24 avril 2002) Examen du dossier constitué des cursus de formation, professionnel et personnel et audition du candidat par un jury de validation. Tous les diplômes proposés à l'université Paris-Est Créteil Val de Marne sont susceptibles de faire l'objet d'une VAP ou d'une VAE.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X

## LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

## ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Accords universitaires partenaires :  
- UNIVERSITE DES ANTILLES ET DE LA GUYANE  
- ECOLE AGROPARISTECH (MASSY)

**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 :**

<http://www.u-pec.fr/pratiques/universite/observatoire-etudiant/enquetes-d-insertion-professionnelle-336228.kjsp?rh=1181035608921>

**Autres sources d'information :**

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

[IUT de Créteil/Vitry](#)

[Université Paris-Est Créteil Val de Marne](#)

[Statistiques](#)

**Lieu(x) de certification :**

Université Paris-Est Créteil Val de Marne

61, avenue du Général de Gaulle

94010 Créteil Cedex France

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

IUT de Créteil/Vitry :

Site de Créteil

61, avenue du Général de Gaulle

94010 Créteil Cedex

Site de Vitry

122 rue Paul Armangot

94400 Vitry sur Seine

**Historique de la certification :**