

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 14683**

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Qualité, sécurité, recherche et analyses alimentaires

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) Modalités d'élaboration de références : CNESER	Administrateur(trice) général(e) du CNAM, Recteur de l'académie

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

La Licence professionnelle Industrie agroalimentaire, alimentation, Spécialité Qualité, Sécurité, Recherche et Analyses Alimentaires, comporte un tronc commun et deux parcours.

1. Qualité et sécurité alimentaires (QS)

Le cursus apporte les éléments pour comprendre et mettre en oeuvre une démarche qualité et/ou hygiène, répondre aux autorités compétentes en développant prévention et rigueur grâce à une bonne connaissance du milieu et des acteurs en jeu.

2. Recherche et analyses alimentaires (RA)

Le cursus apporte les éléments pour innover tout en respectant les démarches qualité et/ou hygiène, répondre aux autorités compétentes grâce aux techniques analytiques spécifiques au monde alimentaires.

Pour le parcours Qualité et Sécurité alimentaires

Les capacités attendues et attestées correspondent aux points suivants. Le titulaire du titre doit être capable de :

- mettre en place et faire vivre un service qualité en connaissant les produits de l'entreprise, leurs process et leurs spécificités technologiques et en maîtrisant les aspects législatifs et réglementaires ;
- assurer la sécurité alimentaire et maîtriser l'hygiène en analysant les points critiques sur la chaîne de fabrication et en mettant en place des actions correctives pour les maîtriser et en choisissant désinfectants et nettoyants appropriés pour bâtir un plan hygiène ;
- mettre en place la démarche HACCP lorsque nécessaire et/ou assurer son suivi ;
- mettre en oeuvre et valider les analyses en établissant ou respectant un plan d'échantillonnage, en utilisant la métrologie et la validation des instruments de mesure ;
- appréhender les différents procédés de fabrication pour les principaux secteurs de production alimentaires (denrées d'origine animale et d'origine végétale) ;
- communiquer, manager, former et travailler en équipe en maîtrisant les techniques de communication écrite et orale en français et anglais, en mettant en place des modules de formation appropriés ainsi que leur suivi.

Pour le parcours Recherche et Analyses Alimentaires

Les capacités attendues et attestées correspondent aux points suivants. Le titulaire du titre doit être capable de :

- participer à la mise au point de nouveaux produits, de nouveaux process, de nouveaux emballages, ou à la modification de formulations, de process existants, en prenant en compte les différentes composantes qualité du produit : qualité sanitaire, qualité nutritionnelle, qualité sensorielle, depuis la matière première jusqu'au produit fini dans une industrie agro-alimentaire ;
- effectuer les analyses liées aux IAA en laboratoire ou en production telles que analyses physico chimiques, chromatographiques, analyses microbiologiques, analyses sensorielles, analyses rhéologiques, etc.
- formuler et réaliser des essais de laboratoire, des essais pilote et essais industriels ;
- rédiger des modes opératoires analytiques ;
- connaître la démarche d'accréditation dans le cadre du laboratoire d'essais ;
- suivre des procédures qualité, hygiène et sécurité ;
- respecter la réglementation et des normes ;

- communiquer avec les fournisseurs ;
- intégrer des critères environnementaux.

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

Pour le parcours Qualité et Sécurité alimentaires

Les métiers sont ceux de la Gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire dans les industries alimentaires (production, transformation, distribution, restauration collective).

Les postes au sein des entreprises dépendent de la taille de celles-ci mais on retrouve les appellations suivantes : spécialiste hygiène et qualité, animateur qualité, assistant qualité, hygiéniste, qualicien, formateur hygiène, contrôleur qualité.

Ces postes évoluent vers des postes d'encadrement, de responsable qualité et/ou hygiène selon les capacités révélées dans l'entreprise.

Pour le parcours Recherche et Analyses Alimentaires

Les métiers sont ceux liés à la formulation, au développement de nouveaux produits, de nouveaux procédés de fabrication, d'emballages en relation avec le service marketing de l'entreprise.

Selon la structure dans laquelle ils évoluent, les techniciens supérieurs spécialisés sont des assistants d'ingénieurs ou en charge directement de la mise au point et du suivi des nouveaux produits.

Les postes visés sont ceux d'assistant, assistant développement produits et/ou process, assistant en formulation, technicien supérieur d'analyses spécialisées, technicien supérieur d'essai, analyste sensoriel, etc.

Ces postes évoluent vers des postes d'encadrement technique, de responsable recherche et développement dans les industries alimentaires type PME ou chargés de l'ingénierie dans la distribution pour les marques propres.

Types d'emplois accessibles :

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

Dans le domaine Qualité et sécurité alimentaires

- spécialiste hygiène et qualité,
- animateur qualité,
- assistant qualité,
- hygiéniste,
- qualicien,
- formateur hygiène,
- contrôleur qualité.

Dans le domaine Recherche et développement

- assistant,
- assistant développement produits et/ou process,
- assistant en formulation,
- technicien supérieur d'analyses spécialisées,
- technicien supérieur d'essai,
- analyste sensoriel.

Dans le domaine Risques industriels et environnement

- animateur sécurité et environnement,
- animateur qualité environnement.

Codes des fiches ROME les plus proches :

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose des quatre composantes suivantes :

1. Chacune des UE fait l'objet de contrôle continu et/ou d'un examen écrit ou oral.
2. La réalisation d'un projet tutoré, qui donne lieu à la production d'un mémoire soutenu oralement devant un jury constitué de professionnels et d'enseignants.
3. La réalisation d'un stage en entreprise, qui donne lieu à la production d'un mémoire soutenu oralement devant un jury constitué de professionnels et d'enseignants.

La moyenne pondérée du projet tutoré et la période en entreprise doit être supérieure ou égale à 10.

La moyenne pondérée des composantes 1, 2 et 3 doit également être supérieure ou égale à 10 sur 20.

4. La réussite au test anglais du Bulat, niveau 1.

Validité des composantes acquises : non prévue

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage	X		Le responsable de la formation, des enseignants des différentes spécialités (ou leur représentant) et au moins ¼ et au plus ½ des professionnels concernés (article 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Après un parcours de formation continue	X		idem
En contrat de professionnalisation	X		idem
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		L'Administrateur général ou son représentant (président du jury), le responsable ou son représentant du service VAE, 4 enseignants dont le responsable pédagogique de la LP ou son représentant, 2 représentants qualifiés des professions concernées.

	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 :

Arrêté du 17/11/1999 relatif à la licence professionnelle publié au JO du 24/11/1999

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 26 juin 2006 (n° d'habilitation : 20060243)

Arrêté du 28 juin 2012 (habilitation jusqu'en 2018-2019)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24 avril 2002 publié au JO n° 98 du 26 avril 2002

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Formation par apprentissage : 36 apprentis par an en moyenne dans les 6 premières promotions.

Autres sources d'information :

www.estba.org

www.ifria-apprentissage.fr

www.cnam.fr

Lieu(x) de certification :

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) : Île-de-France - Paris (75) []

Cnam

292 rue saint Martin

75003 Paris

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

PARIS

FRANCHE COMTE

Historique de la certification :

A partir de 1980, l'Ecole Supérieure des Techniques de Biologie Appliquée (ESTBA) a formé des généralistes de la qualité pour répondre aux besoins des professionnels au vu de leur obligation de qualité, de respect des textes réglementaires et de l'évolution des structures

industrielles et de la concurrence. Cette formation intitulée « Hygiène de la production et contrôle qualité des produits agroalimentaires » a été homologuée (diplôme de niveau III) par la Commission Technique d'Homologation des Titres et Diplômes de l'enseignement technologique, en 1990, et renouvelée en 1993, 1997 et 2001. Entre 1980 et 2005, 867 jeunes ont été formés (soit 35 jeunes / an) à la pratique de la qualité selon les recommandations des professionnels. En 1997, la formation fut adaptée à l'apprentissage pour rapprocher les jeunes du milieu professionnel.

En 2005, l'ESTBA a souhaité consolider cette formation en établissant un partenariat avec le Conservatoire National des Arts et Métiers dans le cadre du système LMD. La formation fut reconstruite pour créer une Licence professionnelle industrie agroalimentaire, alimentation, spécialité Qualité, Sécurité, Recherche et Environnement.

Liste des

Certification précédente : Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Qualité, sécurité, recherche et environnement