

Domaine : Sciences Technologies Santé Mention : Industrie Agroalimentaire Alimentation Spécialité : Responsable ressources alimentaires : production, distribution et conservation des denrées alimentaires

RNCP10301 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	227, 221, 344
Code(s) ROME	H2502, H1502, G1601, I1306, I1102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université de Nantes
<http://www.univ-nantes.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

1. Parcours hygiène et sécurité des aliments

les titulaires du diplôme sont des cadres intermédiaires "hygiénistes" responsables de la gestion et du suivi de la sécurité des aliments dans l'entreprise et destinés à évoluer à l'interface entre la qualité et la production, sous la tutelle du responsable qualité des entreprises agroalimentaires.

Le Responsable gestion de la sécurité des aliments des industries agro-alimentaires exerce les activités suivantes :

1) Fonction Sécurité des aliments et contrôle de l'hygiène

- Rédige et met en place une méthode de maîtrise de la sécurité alimentaire
- Ordonne le contrôle de la qualité sanitaire des matières premières aux produits finis
- Assure la conformité des analyses effectuées et la traçabilité des produits
- Veille à l'application des règles d'hygiène et à l'efficacité du nettoyage et de la désinfection
- Met en place le cas échéant une certification d'un système de management de la sécurité des aliments
- Gère et audite un système de management de la sécurité des aliments

2) Fonctions animations/communications :

- Participe à l'élaboration et à l'application d'une stratégie de communication autour du développement de la sécurité alimentaire en lien avec la production
- Organise, anime et participe à des réunions de travail, avec les différentes catégories de personnel
- Forme le personnel à l'hygiène et aux méthodes de contrôle de la sécurité des aliments
- Répond et analyse les réclamations clients
- Négocie et rédige les cahiers des charges avec les fournisseurs
- Propose des plans d'amélioration ou d'innovation liés aux exigences de la gestion de la sécurité des aliments

2. Parcours Responsable d'atelier de production

Ces professionnels dirigent des ateliers de production / conditionnement dans les industries agro-alimentaires. Ils

travaillent en collaboration avec les services connexes : ordonnancement, maintenance, contrôle / qualité, stockage/ expédition... et sont sous la responsabilité directe/ indirecte d'un responsable de production.

Le Responsable d'atelier de production exerce les activités suivantes:

- Assure la totalité de la responsabilité de son atelier (moyens humains, production, machines, matières premières, ...)
- Gère le personnel et coordonne l'activité des équipes
- Définit le plan de charges en fonction des besoins et contrôle l'avancement de la production
- Contribue à la mise en place et au suivi du système d'assurance qualité
- Participe aux études produits/procédés et assure la mise en oeuvre des projets
- Optimise les moyens humains et techniques
- Négocie avec les fournisseurs, les prestataires

3. Parcours Responsable de la production et de la distribution en restauration collective

Ces professionnels gèrent et animent des unités de production / distribution dans le domaine de la restauration collective hors foyer.

Le Responsable de la production/distribution en restauration collective exerce les activités suivantes:

- Gère les approvisionnements en matières premières, les stocks d'aliments élaborés
- Anime des équipes de travail composées de cuisiniers et d'autres personnels
- Veille au respect de la qualité hygiénique et organoleptique des plats préparés
- Optimise au quotidien les ressources économiques, techniques, technologiques et humaines dont il dispose.
- Négocie avec les fournisseurs; communique avec des consommateurs et diverses structures (municipalités, hôpitaux ...).

4. Parcours Responsable Energie – chaîne du froid en agroalimentaire

Les diplômés peuvent occuper des fonctions de cadres intermédiaires polyvalents, capables d'appréhender la production industrielle du froid et les contraintes imposées par les produits alimentaires.

Le Responsable Energie- chaîne du froid en agroalimentaire exerce les activités suivantes:

- Met en place, organise et conduit une activité de production de froid
- Gère et anime des équipes de techniciens
- Dialogue avec de nombreux partenaires (utilisateurs du froid industriel, équipementiers, qualitatifs ..)
- Assure l'installation, la gestion et la maintenance de la chaîne du froid dans les entreprises agro-alimentaires

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités attestées

- Sait interpréter la réglementation alimentaire et la normalisation en vigueur
- Maîtrise les risques liés aux produits alimentaires, aux procédés, à l'environnement, les causes et conséquences par la connaissance des sciences de l'aliment, de la technologie de fabrication et du génie alimentaire
- Maîtrise les principes de l'hygiène, du nettoyage et de la désinfection (HACCP, sécurité alimentaire)
- Maîtrise les différentes manipulations de laboratoires utilisées dans le contrôle de l'hygiène, les principaux appareils de mesure, sait interpréter les résultats avec les outils statistiques
- Maîtrise les référentiels de certification en sécurité des aliments
- Assure une veille réglementaire et technologique

Compétences ou capacités attestées Parcours Responsable d'atelier de production

- Maîtrise les règles de sécurité
- Analyse les données de production, rédige des rapports et communique ses résultats
- Améliore les résultats en lançant des actions correctives
- Identifie les impératifs liés à l'environnement, à la qualité, aux coûts, aux délais, ...
- Gère les plannings, les stocks, les budgets
- Anticipe les besoins (production, formation, ...)

Compétences ou capacités attestées Responsable de la production et de la distribution en restauration collective

- Maîtrise les techniques du génie culinaire
- Maîtrise la réglementation relative au secteur d'activité (procédure, législation, charte qualité,...)
- Est à l'écoute de son équipe et des clients
- Maîtrise la comptabilité d'une unité de fabrication / distribution
- Appréhende le fonctionnement de l'entreprise en milieu industriel ou semi industriel.
- Adapte sa communication à différents publics

Compétences ou capacités attestées Parcours Responsable Energie – chaîne du froid en agroalimentaire

- Respecte la réglementation en vigueur et les règles de sécurité
- Analyse la demande et apporte des solutions adaptées
- Détecte les dysfonctionnements et détermine les opérations de remise en état de l'installation
- Renseigne les supports de suivi d'intervention et transmet les informations au service concerné
- Etablit divers documents (devis, preuve de conformité, ...)
- Sait faire preuve d'adaptation (publics, environnement, machines,...)

Compétences communes aux 4 parcours

- Maîtrise l'usage des principaux logiciels bureautiques et statistiques
- Maîtrise les techniques de calculs et d'analyse des principaux indicateurs de production en terme de coût et d'investissement liés à la non maîtrise de la sécurité des aliments
- Maîtrise l'anglais technique

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

agro alimentaire

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Type emplois accessibles :

1. Parcours hygiène et sécurité des aliments

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

Assistant hygiène et sécurité des aliments OU Responsable gestion de la sécurité des aliments

H1502 Management et ingénierie qualité industrielle

2. Parcours Responsable d'atelier de production

Responsable ou chef d'atelier de production/ conditionnement, responsable de ligne, chef d'équipe de production, animateur de ligne de production/ conditionnement, chef d'unité de fabrication / conditionnement

3. Parcours Responsable de la production et de la distribution en restauration collective

Responsable de cuisine centrale OU Chef d'exploitation OU Responsable de fabrication en unités de restauration collective

G1601 Management du personnel de cuisine; G1404 Management d'établissement de restauration collective

4. Parcours Responsable Energie – chaîne du froid en agroalimentaire

Responsable de la maintenance et de la production froid en industrie alimentaire OU Metteur au point OU Chargé d'affaire OU Conseiller d'audit et d'expertise dans l'industrie du froid

I1306 Installation et maintenance en froid, conditionnement d'air; I1102 Management et ingénierie de maintenance industrielle

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 428 €

Familles professionnelles (FAP)

E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée)
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
G1X72 — Techniciens et agents de maîtrise en maintenance générale et mécanique industrielle · tension 5/5 (Très élevée)
G1X74 — Techniciens et agents de maîtrise en installation et maintenance en froid et conditionnement d'air · tension 5/5 (Très élevée)
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée)
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée)
H1X92 — Ingénieurs en maintenance et support technique client · tension 5/5 (Très élevée)
H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)
S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)
S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)
S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)

Projets de recrutement (BMO 2026)

87 818

Jugés difficiles à recruter

56 %

Emplois saisonniers

34 %

Familles professionnelles (FAP)

E5X70 — Techniciens des industries de process
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process
G1X72 — Techniciens et agents de maîtrise en maintenance générale et mécanique industrielle
G1X74 — Techniciens et agents de maîtrise en installation et maintenance en froid et conditionnement d'air
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production
H1X92 — Ingénieurs en maintenance et support technique client
H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité
S1X40 — Cuisiniers
S1X80 — Chefs cuisiniers
S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur). 50 % enseignants/professionnels

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Si l'ingénierie est prévue à cet effet

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.oniris-nantes.fr>

<http://www.univ-nantes.fr/formation>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/10301/>