

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

RNCP14619 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	118f, 112f, 221r
Code(s) ROME	H1210, H1503, H2504
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Université Paris-Est Créteil Val-De-Marne

<http://www.u-pec.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- 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

RÉGLEMENTATIONS 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)	2 492 €
Familles professionnelles (FAP)	E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie · tension 5/5 (Très élevée) 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) H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	23 314
Jugés difficiles à recruter	39 %
Emplois saisonniers	10 %
Familles professionnelles (FAP)	E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

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)

COMPOSITION DU JURY — VAE

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.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/10/2019

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

IUT de Créteil/Vitry

Université Paris-Est Créteil Val de Marne

Statistiques

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/14619/>