

Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Qualité, sécurité, recherche et analyses alimentaires

RNCP14683 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM)

<http://www.cnam.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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 nettoyeurs 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.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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, qualitatif, 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.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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,
- qualitatif,
- 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.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION
idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Le responsable de la formation, des enseignants des différentes spécialités (ou leur représentant) et au moins $\frac{1}{4}$ et au plus $\frac{1}{2}$ des professionnels concernés
anvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — VAE

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.

Base légale

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

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP4905

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/14683/>