

Responsable qualité et recherche-développement des industries agro-alimentaires

RNCP1530 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	221r
Code(s) ROME	H1502
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	05/03/2008

Certificateur(s)

Ecole nationale d'ingénieurs des techniques des industries agricoles et alimentaires (ENITIAA)

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le responsable qualité et recherche-développement des industries agro-alimentaires exerce les activités suivantes :

1) Fonctions qualité et contrôle qualité :

- Participe à l'élaboration et au suivi de la politique qualité de l'entreprise, en lien avec la direction
- Rédige et met en place le manuel qualité, les procédures et documents liés, dans le cadre d'une démarche qualité produits-procédés, environnement, laboratoire, services (certification, accréditation, labellisation...)
- Assure le suivi et l'application du système
- Évalue son système à travers des audits, des contrôles

2) Sécurité alimentaire 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
- Assure la traçabilité des produits
- Veille à l'application des règles d'hygiène et à l'efficacité du nettoyage et de la désinfection

3) Fonctions recherche développement/innovation :

- Participe à la mise en œuvre ou à l'amélioration des produits ou des méthodes de fabrication, en tenant compte des aspects qualité, sécurité, coût, investissement, stratégie, exigences du service marketing
- Réalise les études techniques de conception ou d'amélioration de produits ou procédés, conformément à la réglementation et à la politique qualité
- Réalise et interprète les analyses, essais, mesures ou tests nécessaires

4) Fonctions animations/communications :

- Participe à l'élaboration et à l'application d'une stratégie de communication autour du développement, de la qualité, de la sécurité alimentaire, de la sécurité des hommes, 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, aux méthodes de contrôle qualité, à la qualité
- 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 du service marketing, à la gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire

- Assure une veille réglementaire et technologique

COMPÉTENCES ATTESTÉES

CAPACITES OU COMPETENCES ATTESTEES :

1) Compétences techniques :

- Savoir interpréter la réglementation alimentaire et la normalisation en vigueur
- Maîtriser les risques liés aux produits alimentaires, aux process, à l'environnement, en maîtrise les causes et conséquences par la connaissance des sciences de l'aliment, de la technologie de fabrication et du génie alimentaire
- Maîtriser les principes de l'hygiène, du nettoyage et de la désinfection (HACCP, sécurité alimentaire)
- Maîtriser les différentes manipulations de laboratoires utilisées dans le contrôle qualité, les principaux appareils de mesure du produit, savoir interpréter les résultats avec les outils statistiques
- Maîtriser les différentes étapes du process de fabrication

2) Compétences associées :

- Maîtriser l'usage des principaux logiciels bureautiques et statistiques
- Maîtriser les techniques de calculs et d'analyse des principaux indicateurs de production en terme de coût et d'investissement liés à la non-qualité, aux études de mise en œuvre ou d'amélioration en cours
- Maîtriser l'anglais technique

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire de la certification exerce généralement ses activités au sein d'entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires ou secteurs connexes (restauration collective, grande distribution...) et dans les laboratoires qualité rattachés ou prestataires de service.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les types d'emplois accessibles dans ces secteurs d'activités sont : - Responsable ou assistant qualité ou assurance qualité,

- Qualiticien,
- Responsable ou adjoint contrôle qualité,
- Responsable laboratoire de contrôle ou R et D,
- Responsable ou adjoint recherche développement,
- Formateur/conseiller en hygiène alimentaire.

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)
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 491 €
Familles professionnelles (FAP)	H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	7 009
Jugés difficiles à recruter	52 %
Emplois saisonniers	6 %

Familles professionnelles (FAP)

H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire

H0X90 — Techniciens du contrôle qualité

H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

5 personnes : le président, 2 formateurs formation continue, Le maître de stage, 1 industriel extérieur

COMPOSITION DU JURY — VAE

3 enseignants et 2 professionnels

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 05/03/2008

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1530/>