

Industrie agro-alimentaire, alimentation Spécialité Qualité et sécurité en production agro-alimentaire.

RNCP19655 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	H1210, H1303, H1502, H1503, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université de Lorraine

<http://www.univ-lorraine.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- Contribuer à l'organisation de la gestion et du suivi de production,
- Participer activement au management de la qualité, à la mise en place d'une démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et de la mise en œuvre de la traçabilité,
- Etre une personne ressource pour la gestion des risques sanitaires : risques microbiologiques, physiques et chimiques,
- Effectuer de manière autonome des techniques analytiques de laboratoire,
- Animer et gérer une équipe et contribuer à l'avancement de projets.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Connaître les méthodes d'analyses concernant les risques microbiologiques, chimiques, biochimiques en IAA, les identifier et les appréhender sur un plan professionnel. Prendre en compte la bio-fonctionnalité des aliments pour une meilleure formulation dans la conception de produits alimentaires.
 - Connaître les différentes techniques d'analyses en laboratoire
 - Concevoir et réaliser une fabrication alimentaire : conception approvisionnement, fabrication, conditionnement avec les aspects réglementaire, qualité hygiène et sécurité.
 - Connaître le secteur de la malterie : choix de l'orge (variétés, qualité de l'orge), maltage (procédés biochimiques et technologiques) et conservation.
 - Réaliser des tests d'analyses sensorielles selon les conditions réglementaires, et analyser statistiquement les résultats.
 - Appréhender le processus d'épuration de l'eau, depuis l'arrivée de la station jusqu'à son rejet à la rivière.
 - Connaître le secteur de la brasserie : matières premières avec les critères qualité, brassage, fermentation et conservation.
 - Connaître l'organisation des filières agro-alimentaires depuis la production jusqu'au consommateur et situer la place de l'entreprise agro-alimentaire au sein de la filière
 - Comprendre l'approche européenne et mondiale de la sécurité sanitaire des aliments.
- Connaître les missions et les rôles des différentes structures administratives pour la sécurité sanitaire des aliments.
- Connaître le droit des consommateurs

- Pratique de la langue anglaise appliquée aux IAA
 - Raisonner l'importance du respect de l'environnement
- Acquérir la terminologie environnementale
- Comprendre la démarche de management de l'environnement
- Maîtriser la gestion des déchets dans l'entreprise
- Appréhender la gestion des effluents
- Connaître les différents documents comptables de synthèse
- Connaître les principaux indicateurs d'analyse de l'entreprise
- Comprendre la décision d'investissement et les modes de financement
- Calculer un coût d'achat, de production, de revient
- Construire des budgets prévisionnels
- Etre capable de faire le choix d'un conditionnement et de mettre en place une traçabilité
 - Participer activement au management de la qualité et à la mise en place d'une démarche HACCP
 - Connaître et optimiser les outils de gestion de la logistique et de la production.
- Savoir organiser un planning de production
- Savoir animer et motiver une équipe de travail.
- Conduire une réunion et conduire une équipe de projet
- Prendre connaissance du fonctionnement d'une entreprise et participer à la vie de cette entreprise.
- S'intégrer à une équipe.
- Faire preuve d'initiative et de responsabilité
- Conduire des projets d'amélioration.
- Développer des capacités d'autonomie et de rigueur dans un travail scientifique et technique. Acquérir de nouvelles compétences et connaissances

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les principaux secteurs d'activité concernés sont : l'agroalimentaire, l'industrie des additifs alimentaires, les bio-industries, secteurs labo – fourniture, organisations agricoles et agroalimentaires, la grande distribution, les laboratoires recherche et développement, les laboratoires d'analyses sensorielles, la restauration collective, les laboratoires de contrôles des produits et des sous-produits (y compris répression des fraudes),

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Agent de maîtrise de laboratoire
- responsable de laboratoire
- agent de maîtrise de fabrication
- Responsable en qualité, contrôle qualité, et ou en sécurité alimentaire
- Chef de production

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 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 601 €

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) G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel · 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) H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel · tension 3/5 (Modérée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	25 255
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	9 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire H0X90 — Techniciens du contrôle qualité H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury d'enseignants et de professionnels, selon composition votée par le Conseil d'administration de l'Université de Lorraine

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site de l'Université de Lorraine : www.univ-lorraine.fr

Etudier à l'UL Offre de formation

Université de Lorraine

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/19655/>