

Licence professionnelle Mention : Industrie Agro-alimentaire, Spécialité : Sécurité alimentaire, Nutrition, Analyses

RNCP20495 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	250
Code(s) ROME	H1502, H1302, H1303
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Université Pierre et Marie Curie - Paris 6

<http://www.upmc.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

La Licence Professionnelle « Agroalimentaire, alimentation, option sécurité alimentaire, nutrition, analyses » permettra, à son détenteur, de :

- dominer les réglementations, nationale, européenne et internationale, en termes de sécurité sanitaire des aliments et mettre en place une veille adéquate,
- maîtriser les procédés de transformation et de conservation des produits alimentaires et être capable de réaliser des diagrammes de fabrication par type de produits
- connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiènes générales et spécifiques au secteur d'activité en s'intéressant aux moyens, matériels, méthodes... et de contrôler l'application de ces dernières
- savoir mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection cohérent et de suivre la bonne application de ce dernier par l'intermédiaire de plan de contrôle
- détecter les points faibles d'un process de fabrication selon la méthode HACCP : évaluer les risques (microbiologiques, chimiques, physiques et allergiques), quantifier ces derniers, proposer des moyens préventifs et suivre l'évolution du système
- réaliser des audits internes ou externes (audit fournisseurs)
- communiquer et motiver le personnel dans une démarche active de sécurité sanitaire des aliments (formation du personnel, suivi informel...)
- maîtriser et faire appliquer la réglementation concernant les allégations nutritionnelles et la communication nutritionnelle
- comprendre, au sein de l'entreprise et de la filière, les risques liés à la non-sécurité des biens et des personnes et réfléchir aux moyens de prévention à mettre en oeuvre
- identifier les influences (risques et impacts) d'une entreprise sur son environnement et limiter ces dernières

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités évaluées :

- Savoirs :
 - Connaître les fondements scientifiques de la sécurité sanitaire des aliments, selon les différents types de risques : biologiques (bactéries, virus), chimiques, physiques ou allergiques
 - Comprendre et relier les enjeux transverses de la qualité et de la sécurité alimentaire avec les contraintes spécifiques liées à l'activité de l'entreprise : contexte économique et réglementaire, influence de la production, capacité à répondre aux attentes du service commercial, systèmes technologiques mis à disposition des salariés (informatique, techniques de laboratoires...).
- Savoir-faire:
 - Maîtriser les outils et pratiques de la sécurité sanitaire des aliments : bonnes pratiques d'hygiène (BPH), nettoyage et désinfection, méthode HACCP (en s'appuyant sur le diagramme d'Ishikawa – 5 M : Matériel, Méthodes, Milieu, Main d'oeuvre, Matières, l'évaluation de la criticité d'un danger)...
 - Maîtriser les outils de suivi de la sécurité sanitaire des aliments : suivi des points de contrôles et enregistrements, contrôle produits, évaluation des résultats d'analyses, mise en place de mesure correctives
 - Maîtriser la communication autour de la Sécurité Alimentaire : relation avec les organismes officiels et les auditeurs externes, motivation et formation du personnel
 - Mettre en place une politique de certifications (qualité) : mise en conformité des entreprises avec les cahiers des charges, avec les référentiels de certifications (IFS, BRC, ISO 22000)
 - Maîtriser les techniques d'audits (internes ou externes) : déontologie, techniques de recherche d'information, rédaction des rapports
 - Assurer la gestion du service, du point de vue commercial et financier : relation avec les fournisseurs, budgétisation des opérations du service
- Savoir-être:
 - Présenter des capacités en termes d'autonomie, dans la réflexion et la conduite de projets liés à la qualité et à la sécurité alimentaire (politique de certifications par exemple),
 - Savoir se responsabiliser
 - Savoir prendre des décisions
 - Savoir animer des ressources humaines
 - Comprendre la gestion des savoirs et des compétences individuels et collectifs (formation du personnel par exemple).

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activités :

Les placements se font dans les secteurs de l'agroalimentaire, de la distribution, des laboratoires d'analyses, des organismes certificateurs et de la restauration collective.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types d'emplois accessibles :

Les postes occupés varient suivant le secteur :

- Pour l'Industrie Agroalimentaire et la Grande Distribution, il s'agit des postes d'Assistants ou de Responsables Qualité /Sécurité Alimentaire
- La restauration collective recrute généralement des Diététiciens avec une double compétences en Qualité/Sécurité Alimentaire
- Les laboratoires embauchent le plus souvent des techniciens auditeurs/conseil,
- Les organismes certificateurs recrutent des auditeurs.

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)	2 525 €
Familles professionnelles (FAP)	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) 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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	10 481
Jugés difficiles à recruter	46 %
Emplois saisonniers	8 %
Familles professionnelles (FAP)	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 H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

50 % de professionnels (2 enseignants du CFA) et 50 % enseignants (deux enseignants de la Station Biologique de Roscoff)

Base légale

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

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.sb-roscoff.fr/>

<http://www.licence.sdv.upmc.fr/>

<http://www.sb-roscoff.fr/Enseignement/lpsa.php>

<http://www.isffel.fr>

<http://www.isffel.com/>

<http://www.upmc.fr>

<http://www.sb-roscoff.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/20495/>