

Licence professionnelle Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Génie des Bio-productions et de l'agroalimentaire

RNCP21666 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221r
Code(s) ROME	H1502, H1206, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université de Limoges

<http://www.unilim.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de la certification possède les outils technologiques et méthodologiques lui permettant d'exercer des fonctions en gestion de la qualité et/ou en recherche-développement dans les secteurs agroalimentaires et des biotechnologies. Ses activités sont :

1 - La mise en place et la gestion du système qualité :

- - il participe au fonctionnement de la politique qualité de l'entreprise et aux démarches d'accréditation
- - il met en place et fait vivre le système de management de la qualité et fait évoluer les procédures
- - il suit l'évolution de la législation
- - il anime le cercle qualité de l'entreprise

2 - La surveillance de la sécurité sanitaire :

- - il met en place les méthodologies et s'assure de la sécurité sanitaire par l'analyse des points critiques tout au long de la chaîne de production
- - il forme le personnel aux règles d'hygiène
- - il s'assure de l'efficacité des opérations de nettoyage/désinfection
- - il réalise et interprète les analyses dans un cadre réglementaire

3 - la participation à l'innovation :

- - il travaille à l'amélioration ou à l'élaboration de nouveaux produits dans le contexte de production propre à l'entreprise
- - il participe à la veille technologique
- - il effectue les différents essais nécessaires à l'optimisation du produit

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire du diplôme est capable de :

- - prendre en charge la création ou le développement du Système de Management de la Qualité de petites et moyennes entreprises selon la norme ISO 9001
- - conduire un projet de certification IFS et BRC

- - mettre en place et de suivre la norme ISO 2000
- - pratiquer et gérer un audit
- - assurer la mise en place et le suivi de l'Assurance Qualité selon la norme ISO:CEI 17025 au sein des laboratoires
- - suivre la mise en place et le management Qualité Hygiène Sécurité et Environnement grâce à ses connaissances en Droit de l'Environnement Industriel (Installations Classées et autres polices environnementales), Droit social (Ressources Humaines) et Santé et Sécurité au Travail
- - gérer un projet : management, planification et suivi de projet, utilisation de l'outil informatique
- - gérer la production : typologie, gestion des stocks, implantation d'une GPAO
- - mettre en place et suivre une fermentation : analyse normative en microbiologie alimentaire
- - appliquer aux opérations unitaires de l'agroalimentaire les bilans de matière et d'énergie dans les systèmes ouverts
- - élaborer un protocole de dosage à partir de normes et de fiches qualité et le mettre en oeuvre, d'utiliser des méthodes statistiques classiques et un tableur pour analyser et comparer des données ainsi que d'interpréter des résultats statistiques, réaliser des analyses de variance (analyse sensorielle)
- - mettre en place une démarche scientifique de validation de techniques chromatographiques
- - mettre en oeuvre une méthode d'analyse moléculaire à la détection de marqueurs génétiques (OGM, microorganismes pathogènes)*
- - comprendre les états financiers annuels, calculer le coût horaire d'un salarié ainsi que le coût de revient et de réaliser des prévisions budgétaires et d'évaluer le seuil de rentabilité
- - être assertif y compris en situation à fort enjeu, de prendre la parole en public en sachant gérer son stress et d'animer une réunion
- - maîtriser les techniques actives de conduite d'entretien d'embauche et les bases de la communication positive
- - conduire une discussion scientifique en anglais, de lire et comprendre la documentation spécifique au domaine de la qualité en anglais

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce professionnel travaille dans les entreprises publiques ou privées agroalimentaires, industries cosmétiques, biotechnologiques et pharmaceutiques. Il peut également intégrer les laboratoires d'analyses biologiques.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

- - assistant ou responsable qualité
- - assistant ingénieur en Recherche & Développement

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)	2 795 €

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) 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) 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) N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	32 731
Jugés difficiles à recruter	46 %
Emplois saisonniers	7 %
Familles professionnelles (FAP)	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 H0X90 — Techniciens du contrôle qualité H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP (commission pédagogique présidée par un professeur des universités et comprenant deux enseignants chercheurs de la formation et un enseignant chercheur ayant des activités en matière de formation continue)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Trois enseignants chercheurs ainsi que deux personnes ayant une activité autre que l'enseignement et compétentes pour apprécier la nature des acquis (Loi n°2002-73 du 17 janvier 2002)

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.iut.unilim.fr>

<http://www.unilim.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/21666/>