

Sciences, technologies, santé ; Mention Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement ; Spécialité Qualité des aliments et de l'environnement

RNCP22641 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	128f, 221r
Formacode(s)	31407, 21570, 21547
Code(s) ROME	H1503, H1502, H2502, H1210, H1303
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université de Perpignan Via Domitia

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de cette certification peut exercer les activités (ou fonctions) suivantes :

- Analyser les non-conformités, définir et préconiser les actions correctives et contrôler leur mise en oeuvre
- Procéder à un audit qualité, fournisseur, environnement, ...
- Intervenir dans le domaine du Système de Management Environnement -SME-
- Intervenir dans le domaine de l'assurance qualité
- Intervenir dans le domaine du Système de Management de la Qualité -SMQ-
- Décliner et contrôler l'application de la réglementation, des consignes et procédures d'hygiène, sécurité et environnement
- Suivre, analyser les données qualité et déterminer les évolutions, améliorations
- Suivre et mettre à jour les outils et indicateurs de suivi hygiène, sécurité et environnement
- Sensibiliser et former les personnels à la démarche qualité
- Sensibiliser et former à la démarche hygiène, sécurité et environnement et à la prévention des risques
- Elaborer et faire évoluer des procédures qualité et contrôler la conformité de leur application
- Contrôler la conformité de réalisations de fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Conseiller et apporter un appui technique aux services, aux clients (conception, élaboration, ...)
- Concevoir et décliner le plan, les démarches et les actions qualité
- Superviser ou effectuer le contrôle qualité des produits entrants/sortants, en cours de fabrication, en conditionnement

Ce professionnel met en œuvre, d'un point de vue organisationnel et technique, les différentes étapes de la démarche qualité en industries agro alimentaires mais aussi en amont (production agricole, coopératives), tout en intégrant la

prévention des risques environnementaux.

Ainsi, il veille à la maîtrise du risque sanitaire dans les aliments par le contrôle et la prévention, et ce tout au long de l'élaboration d'un produit alimentaire : au cours de la production des matières premières animales (élevages) ou végétales (cultures), de la transformation industrielle ou artisanale du produit, et de sa commercialisation. A l'issue de la formation, le professionnel est capable de mettre en place, d'adapter ou d'actualiser les systèmes d'assurance qualité dans les différents secteurs agro alimentaires. Il intervient également en aval des industries agro alimentaires en veillant à la gestion et à la valorisation des déchets liés à leurs activités, contribuant ainsi à la protection de l'environnement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de cette certification possède les compétences suivantes :

- . Intégration dans une équipe de travail, organisation des tâches et animation.
- . Prise de responsabilités et esprit d'initiative, autonomie dans la réalisation.
- . Analyse critique de situations professionnelles, propositions de solutions pertinentes.
- . Techniques de mesures et bonnes pratiques de transformation.
- . Apprentissage de la communication dans le cadre d'une démarche Qualité.
- . Recherche de référentiels, analyse documentaire et traitement de données expérimentales.
- . Caractérisation de la qualité des produits, traçabilité et certification,
- . Application des normes de sécurité sanitaire liées aux produits et à leur production,
- . Elaboration d'un plan d'analyses des risques et de maîtrise sanitaire.
- . Maîtrise du droit de l'environnement, Réglementation des nuisances et des pollutions.
- . Construction d'un Système de Management Environnemental (SME).
- . Elaboration d'un dossier d'Eco-certification.
 - . Animation de formation
 - . Techniques de protection et de prévention des pollutions
 - . Techniques d'audit
 - . Réglementation en Hygiène, Sécurité, Environnement
 - . Réglementation du transport de matières et produits dangereux
 - . Réglementation des Installations Classées pour la Protection de l'environnement
 - . Normes qualité
 - . Normes environnementales
 - . Méthodes d'analyse de risques
 - . Dispositifs d'assurance-qualité
 - . Dispositifs d'agréments et certification
 - . Conduite de projet
 - . Utilisation de matériel de contrôle et mesure

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce professionnel travaille dans ...

Industries agro alimentaires, Coopératives (viticoles, fruitières, laitières...), GMS, cuisines centrales, cabinet de consultant.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce professionnel peut prétendre au emplois suivants :

- . Assistant qualité
- . Responsable qualité
- . Responsable hygiène/sécurité/environnement en IAA

Assistant d'ingénieur

- . Contrôleur dans les laboratoires de recherche, de contrôle de la qualité ou de certification.

Chef d'équipe

- . Responsable d'unité de production
 - . Chef de fabrication en IAA

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 maitrise 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, 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, CANDIDATURE INDIVIDUELLE
60 %enseignants et 40 % de professionnels

Base légale

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

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/22641/>