

Licence Professionnelle Industries agroalimentaires: gestion, production et valorisation

RNCP23339 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	112f, 221r
Code(s) ROME	H1502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université Paris-Est Créteil Val-De-Marne

<http://www.u-pec.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Parcours-type : Sécurité des aliments, Assurance qualité

- Mettre en place et assurer le suivi d'une démarche qualité et hygiène afin de garantir la sécurité des aliments (bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, traçabilité, audits, autocontrôles, analyses microbiologiques et physico-chimiques...).
- Assurer la saisie et/ou la mise à jour des documents Qualité (Manuel Qualité, système documentaire, cahier des charges...).
- Assurer la veille réglementaire, s'adapter à l'évolution de la réglementation, dialoguer avec les autorités compétentes.
- Etre en lien avec les clients et les fournisseurs (réclamations, non conformités produits,...).
- Garantir la bonne mise en place des procédures de contrôle, des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène, former les équipes.
- Mettre en œuvre les analyses microbiologiques et physico-chimiques d'échantillons aliments,
 - Rédiger, interpréter un rapport d'analyse

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Bloc de compétences n°1 = 143 heures

- appliquer un dispositif de contrôle : identifier des éléments de contrôle lié à la sécurité des aliments (microbiologique, physico-chimique), les modalités et la fréquence des contrôles, traiter les résultats des contrôles.
- mettre en œuvre les techniques analytiques pour la sécurité des aliments, l'hygiène des surfaces et des personnels.

Bloc de compétences n°2 = 98 heures

- Mettre en œuvre et faire vivre une démarche Q dans le respect d'une accréditation ou d'une certification
- Appliquer les règles d'hygiène
- Maîtriser les risques liés aux aliments

Bloc de compétences n°3 = 110 heures

- Connaître les filières agro-alimentaires, la restauration collective
- Maîtriser la qualité (organoleptique et nutritionnelle), les procédés de fabrication et de conservation de l'aliment

Bloc de compétences n°4 = 99h

- Elaborer des éléments de langage
- Dialoguer avec les clients, les fournisseurs, les autorités, la hiérarchie
- Rédiger la documentation
- Assurer une veille réglementaire

Bloc de compétences n°5 = 145h

- Réaliser des audits et des formations (hygiène, sécurité, environnement)
- Travailler en équipe
- Gérer un projet

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les fonctions s'exercent dans des entreprises de taille variable, multinationales ou PME du secteur de l'agro-alimentaire, dans le secteur privé (industries agro-alimentaires, restauration collective, grande distribution, traiteurs, organismes certificateurs) ou dans le secteur public (services vétérinaires, cuisines centrales de collectivité, hôpitaux)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Responsable qualité
- Assistant responsable qualité
- Auditeur
- Contrôleur qualité
- Formateur hygiène
- Technicien qualité en industrie agroalimentaire
- Technicien de laboratoire de contrôle des industries alimentaires

RÈGLEMENTATIONS 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 initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

La licence est délivrée sur proposition d'un jury désigné en application de l'article 17 de la loi du 26 janvier 1984. Ce jury comprend enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements, et pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés par la licence professionnelle

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury composé d'enseignants-chercheurs et de professionnels du secteur concerné dont au moins 2 membres de l'équipe pédagogique de la licence professionnelle

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/23339/>