

Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Qualité, sécurité, recherche et environnement

RNCP4905 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	H1502, H1206, H1302
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM)

<http://www.cnam.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel connaît l'ensemble des fonctions et transformations liées à la chaîne de production agro-alimentaire, depuis les productions alimentaires et agricoles (denrées animales et denrées végétales) jusqu'à leur conditionnement et est capable d'intervenir à ses différents niveaux.

Il exerce son activité à un des niveaux suivants :

FONCTION 1 : Qualité et sécurité alimentaires

Il met en place et faire vivre un service qualité en connaissant les produits de l'entreprise, leurs process et leurs spécificités technologiques et en maîtrisant les aspects législatifs et réglementaires.

Il assure la sécurité alimentaire et maîtrise l'hygiène en analysant les points critiques sur la chaîne de fabrication et en mettant en place des actions correctives pour les maîtriser et en choisissant désinfectants et nettoyants appropriés pour bâtir un plan hygiène.

Il met en place la démarche HACCP lorsque nécessaire et/ou assurer son suivi.

Il met en œuvre et valide les analyses en établissant ou respectant un plan d'échantillonnage, en utilisant la métrologie et la validation des instruments de mesure.

Il appréhende les différents procédés de fabrication pour les principaux secteurs de production alimentaires (denrées d'origine animale et d'origine végétale) ;

Il communique, manage, forme et travaille en équipe en maîtrisant les techniques de communication écrite et orale en français et anglais.

FONCTION 2 : Recherche et développement

Il participe à la mise au point de nouveaux produits, de nouveaux process, de nouveaux emballages, ou à la modification de formulations, de process existants, en prenant en compte les différentes composantes qualité du produit : qualité sanitaire, qualité nutritionnelle, qualité sensorielle, depuis la matière première jusqu'au produit fini dans une industrie agro-alimentaire.

Il effectue les analyses en laboratoire ou en production (analyses physico chimiques, chromatographiques, analyses microbiologiques, analyses sensorielles, analyses rhéologiques, etc.)

Il formule et réalise des essais de laboratoire, des essais pilote et essais industriels.

Il rédige des modes opératoires analytiques.

Il connaît la démarche d'accréditation dans le cadre du laboratoire d'essais.

Il suit des procédures qualité, hygiène et sécurité.

Il respecte la réglementation et les normes.

Il communique avec les fournisseurs.

Il prend en compte les critères environnementaux.

FONCTION 3 : Risques industriels et environnement

Il met en place et fait vivre un service qualité en incluant la composante de management environnemental.

Il assure la sécurité alimentaire et maîtrise l'hygiène.

Il met en œuvre et valide les analyses nécessaires à la prévention et à la protection de l'environnement, des locaux et des personnes.

Il appréhende les différents procédés de fabrication pour les principaux secteurs de production alimentaires (denrées d'origine animale et d'origine végétale) et leurs conséquences éventuelles sur l'environnement.

Il évalue les risques industriels propres aux IAA et travaille en relation avec les organismes compétents pour apporter des solutions pertinentes.

Il communique, manage, forme et travaille en équipe en maîtrisant les techniques de communication écrite et orale en français et anglais.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activité :

Ce professionnel travaille dans des entreprises industrielles, dans des laboratoires de recherche, des agences d'accréditation et de contrôle sanitaire et environnemental.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types d'emplois accessibles :

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

Dans le domaine Qualité et sécurité alimentaires

- spécialiste hygiène et qualité,
- animateur qualité,
- assistant qualité,
- hygiéniste,
- qualitatif,
- formateur hygiène,
- contrôleur qualité.

Dans le domaine Recherche et développement

- assistant,
- assistant développement produits et/ou process,
- assistant en formulation,
- technicien supérieur d'analyses spécialisées,
- technicien supérieur d'essai,
- analyste sensoriel.

Dans le domaine Risques industriels et environnement

- animateur sécurité et environnement,
- animateur qualité environnement.

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)	2 754 €
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) 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)	25 778
Jugés difficiles à recruter	46 %
Emplois saisonniers	5 %
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 N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)

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, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE
idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

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

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP14683

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.cnam.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4905/>