Licence professionnelle Qualité et sécurité des aliments

Intitulé officiel : Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Qualité et sécurité des aliments

Présentation

Publics / conditions d'accès

Prérequis :
Cette formation s'adresse à des diplômés ayant capitalisé ou obtenu l'équivalent de 120 ECTS après :
BTS suivants : bioanalyses et contrôle, analyses de biologie médicale, qualité en industries agroalimentaires et bio-industries, biotechnologie, chimiste, biophysicien de laboratoire, diététique ;
BTSA suivants : sciences et technologies des aliments, analyses agricoles, biologiques et biotechnologies ;
DUT : génie biologique option diététique, option analyses biologiques et biochimiques, option industries alimentaires et biologiques, option agronomie, option génie de l'environnement ; chimie option chimie ; génie chimique - génie des procédés option bioprocédés ;
L2 ou autre diplôme scientifique ou de niveau 5, voire d'un diplôme de Technicien supérieur de laboratoire en Chimie, Alimentation, Santé, Environnement du Cnam (RNCP niveau 5)

Avoir une certification en transition écologique pour un développement soutenable (TEDS) ou être inscrit à l'UE TED001 (dérogation possible selon le diplôme Bac+2).

Objectifs

L'objectif du parcours QS est de former des assistants qualité (voire des responsables qualité) capables d'intégrer tout type d'entreprise du secteur alimentaire : industries agroalimentaires (TPE, PME, entreprises de taille intermédiaire, grandes entreprises), entreprises de la restauration hors domicile (commerciale, sociale, traiteur, *etc*.) ou entreprises connexes parties prenantes ou pas des précédentes (audit-conseil, laboratoires, services hospitaliers, services municipaux, etc.).

Modalités de validation

La formation applique des modalités de contrôle des connaissances en 100% contrôle continu au moyen d'un nombre d'évaluations par unités d'enseignement (UE) détaillé dans la tableau des coefficients (mettre lien pièce-jointe).

L'obtention du diplôme de cette licence professionnelle est conditionnée à :

- L'obtention des diplômes prérequis ou notification de droit d'accès.

- L'obtention d'un avis favorable à son dossier de candidature

- L'obtention de la certification de l'UE TED001 Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir

- L'acquisition à la fois d'une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des unités d'enseignement (UE) pondérées par les coefficients (en tenant compte d'éventuels rattrapages), ET d'une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et activités en entreprises (UA).

Valide à partir du 01-09-2025

Arrêté du 10 avril 2025. Accréditation jusque fin 2029-2030. le 10-04-2025

Fin d'accréditation au 31-08-2030

Code : LP10804A

60 crédits

Licence professionnelle

Responsabilité nationale : EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Responsabilité opérationnelle : Loïc LOUARME

Niveau CEC d'entrée requis : Niveau 5 (ex Niveau III)

Niveau CEC de sortie : Niveau 6 (ex Niveau II)

Mention officielle : Arrêté du 10 avril 2025. Accréditation jusque fin 2029-2030.

Mode d'accès à la certification :

- Validation des Acquis de l'Expérience
- Contrat de professionnalisation
- Apprentissage

NSF : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine (221)

Métiers (ROME) :

Code répertoire : RNCP40336

Code CertifInfo : 103847

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

- Une expérience professionnelle conforme (voir UA)

- La présentation au jury diplômant du Cnam d’un dossier administratif complet permettant de valider l'acquisition des compétences professionnelles en lien avec le

Compétences

- mettre 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 ;
- assurer la sécurité alimentaire et maîtriser 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 ;
- mettre en place la démarche HACCP et/ou assurer son suivi ; mettre en œuvre et valider les analyses en établissant ou respectant un plan d'échantillonnage, en utilisant la métrologie et la validation des instruments de mesure ;
- appréhender les différents procédés de fabrication pour les principaux secteurs de production alimentaires (denrées d'origine animale et d'origine végétale) ;
- communiquer, manager, former et travailler en équipe en maîtrisant les techniques de communication écrite et orale en français et anglais, en mettant en place des modules de formation appropriés ainsi que leur suivi.

Enseignements

60 ECTS

Mise à niveau	USAB0C	0 ECTS
Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	USAB30	3 ECTS
Anglais de spécialité	USAB31	2 ECTS
Qualité, sécurité, environnement	USAB32	4 ECTS
Production et conservation des aliments	USAB3J	8 ECTS
Contrôle qualité des aliments	USAB3K	8 ECTS
Management de la qualité	USAB3L	6 ECTS
Management de la sécurité des aliments	USAB3M	6 ECTS
Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir	TED001	3 ECTS
Projet tuteuré	UAAB07	8 ECTS
Activité en entreprise	UAAB12	12 ECTS