

# 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 licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage." (extrait Art. 10 de l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle).

## 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

Mis à jour le 30-05-2024



Arrêté du 08 juillet 2021.

Accréditation jusque fin 2024-2025. le 28-01-2019

Fin d'accréditation au 31-08-2025

**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 08 juillet 2021. Accréditation jusque fin 2024-2025.

**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 :** RNCP30074

**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](mailto:loic.louarme@lecnam.net)

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
	5 ECTS
Anglais de spécialité	USAB31
	2 ECTS
Qualité, sécurité, environnement	USAB32
	5 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
Projet tuteuré	UAAB07
	8 ECTS
Activité en entreprise	UAAB12
	12 ECTS