

# Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Qualité, sécurité, recherche et analyses alimentaires

## Présentation

### Publics / conditions d'accès

Prérequis :

Cette formation s'adresse à des diplômés ayant capitalisé ou obtenu l'équivalent de 120 ECTS et ayant validé le C2i. (possibilité aussi de valider le C2i pendant l'année de formation en utilisant la formation ouverte à distance du Cnam FOAD).

Les diplômés ouvrant droit à la formation sont :

des BTS suivants : bioanalyses et contrôle, analyses de biologie médicale, qualité en industries agroalimentaires et bio-industries, biotechnologie, chimiste, biophysicien de laboratoire ; diététique.

des BTSA suivants : sciences et technologies des aliments, analyses agricoles, biologiques et biotechnologies ;

des 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 ;

d'un L2 ou autre diplôme scientifique ou technique de niveau III, voire d'un diplôme de Technicien supérieur de laboratoire en Chimie, Alimentation, Santé, Environnement du Cnam (RNCP niveau III)

### Objectifs

Acquérir les connaissances nécessaires pour se spécialiser dans les aspects qualité et sécurité des industries agro-alimentaires

## 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 nettoyeurs appropriés pour bâtir un plan hygiène ;

- mettre en place la démarche HACCP lorsque nécessaire 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.

🌟 Valide le 16-02-2019

Fin d'accréditation au 31-08-2019

**Code : LP10804A**

60 crédits

Licence professionnelle

**Responsabilité nationale :**  
EPN07 - Industries, chimie, pharma et agroalimentaires / Sylvie DAVIDOU

**Responsabilité opérationnelle :** Loïc LOUARME

**Niveau d'entrée requis :**  
Niveau III

**Niveau de sortie :** Niveau II

**Mention officielle :** Arrêté du 24 août 2016.

Accréditation jusque fin 2018-2019.

**Mode d'accès à la certification :**

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

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

**Métiers (ROME) :**

**Code CNCP :** 30074

**Code CertifInfo :** 91537

**Contact national :**

Industries agro-alimentaires  
2D1P10, 4-2-05, 292 rue St Martin

75003 Paris

01 58 80 84 85

Loïc Louarme

[loic.louarme@cnam.fr](mailto:loic.louarme@cnam.fr)

# Enseignements

60 ECTS

|   |         |
|---|---------|
| Mise à niveau                               | USAB02  |
|   | 0 ECTS  |
| Filières des industries agroalimentaires    | USAB03  |
|   | 6 ECTS  |
| Conservation des produits alimentaires      | USAB04  |
|   | 4 ECTS  |
| Contrôle qualité en alimentaire             | USAB05  |
|   | 6 ECTS  |
| Hygiène et qualité                          | USAB06  |
|   | 6 ECTS  |
| Communication, expression, droit du travail | USAB07  |
|   | 4 ECTS  |
| Management qualité                          | USAB08  |
|   | 6 ECTS  |
| Management sécurité alimentaire             | USAB09  |
|   | 8 ECTS  |
| Test d'anglais (Bulat niveau 1)             | UA2B12  |
|   | 2 ECTS  |
| Période en entreprise                       | UAAB03  |
|   | 10 ECTS |
| Projet                                      | UAAB04  |
|   | 8 ECTS  |