

US413N - Qualité et sécurité alimentaire en industries céréalières

Présentation

Prérequis

Cette US est spécifique de la licence professionnelle Industries des céréales.

En formation initiale par la voie de l'apprentissage et de l'alternance : cette formation s'adresse en premier lieu à des titulaires d'un BTS (en particulier du BTSA Sciences et Technologies des aliments Spécialité Produits Céréaliers actuellement préparé à l'Enilia-Ensmic de Surgères et au CFA Quétigny de Plombières-lès-Dijon), d'un DUT, d'une L2, ou d'un autre diplôme scientifique ou technique homologué de niveau III, voire d'un diplôme de Technicien supérieur de laboratoire en Chimie alimentation santé environnement du Cnam (RNCP niveau III).

Puisqu'il s'agit d'une formation par l'apprentissage et en alternance, l'auditeur doit être pourvu d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise support du secteur industriel concerné.

Les candidats sont sélectionnés de la manière suivante : admissibilité après étude des dossiers de candidature et/ou entretien, puis admission après obtention d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

En formation continue : aux techniciens supérieurs des industries céréalières en activité ou en reconversion, afin de leur permettre de valider (possibilité de VAE et VAP dans le cadre de la procédure en vigueur au Cnam) et compléter leurs connaissances acquises dans leurs activités professionnelles, et d'obtenir la reconnaissance d'un diplôme national. Chaque unité spécifique (US) a une durée de 40, 60 ou 80 heures (4, 6 ou 8 ECTS), découpable en 2, 3 ou 4 modules de 20 heures.

En VAE, les modalités de mise en œuvre au Cnam sont organisées en 5 étapes :

- information par les enseignants / conseillers VAE ou d'orientation et en accès public ouvert (application DIVA) ;
- approfondissement de la demande afin de vérifier la pertinence d'une demande de VAE ou bien de réorienter le candidat vers d'autres réponses plus adéquates ;
- confirmation de la demande de VAE et constitution d'un dossier avec accompagnement *via* l'application DIVA ;
- dépôt officiel du dossier et enclenchement de la procédure de validation ;
- décision de validation (soit la demande est acceptée dans son intégralité, soit elle est refusée, soit le jury en accepte une partie).

Objectifs pédagogiques

Choisir, mettre en place et piloter un système qualité dans l'entreprise. Appréhender différents outils de la qualité, supports du système qualité.

Appréhender les notions de danger et de risque alimentaires pour maîtriser la qualité sanitaire des produits jusqu'à leur consommation.

Compétences

Comprendre les enjeux de la qualité, connaître les principaux référentiels normatifs et réglementaires, maîtriser la méthodologie et la mise en place des différentes étapes de la démarche qualité, connaître les points essentiels de la démarche de certification.

Savoir mettre en œuvre les outils de la qualité dans le contexte de l'entreprise.

Connaître les principes de la méthode HACCP et savoir l'intégrer au système de management qualité ; faire le lien entre son application aux industries céréalières et les

🌟 Valide le 18-01-2019

Code : US413N

8 crédits

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

Contact national :

Industries agro-alimentaires
2D1P10, 4-2-05, 292 rue St Martin
75003 Paris

industries-des-cereales@wanadoo.fr

autres démarches relatives à la qualité.

Pouvoir déployer en entreprise de manière concrète un système de management intégré qualité et sécurité alimentaire.

Programme

Contenu

Management de la qualité en industries céréalières : Définitions, historique et repères fondamentaux de la qualité ; notions de base sur les systèmes qualité et le management intégré de la qualité, de la sécurité alimentaire et de l'environnement (ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, IFS...) ; les signes de qualité produit (label, AOC, etc.) ; les organismes officiels de contrôle ; points de repère sur la certification.

Outils de la qualité en industries céréalières :

Démarche et outils pour l'élaboration du cahier des charges. Les différents types d'audit ; la méthodologie de l'audit ; les particularités de l'audit fournisseurs.

Définition de la satisfaction client et ses composantes ; évaluation et mesure de la satisfaction client ; exploitation des résultats.

Sécurité alimentaire en industries céréalières: Aspects réglementaires (plan de maîtrise sanitaire, traçabilité...) de la sécurité alimentaire; connaissance de la méthode HACCP.

TP Management et outils de la qualité : rédaction des différents documents afférents à la qualité, approche processus et tableau de bord, méthodologie de l'audit, de la traçabilité, analyse du référentiel IFS food...

TP Connaissance de la méthode HACCP : mise en pratique des différentes étapes de la méthode HACCP: exercices d'application.

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Examen final

Description des modalités de validation

Examen /éventuellement exercice noté

Bibliographie

Titre	Auteur(s)
Cours et ED	Fatime Diouf, Cécile Courtois-Viollet, Lydie Kromwell
