



Licence professionnelle Industries agroalimentaires parcours qualité et sécurité des aliments en alternance

LP10804A - 60 crédits

Niveau(x) d'entrée : BAC+2
Niveau(x) de sortie : BAC+3
Code RNCP (consultez la fiche en cliquant ici) : 30074
Lieu(x) : Lycée Sainte Colette Corbie



PRÉSENTATION

Public / conditions d'accès

La Licence professionnelle Industries agroalimentaires parcours qualité et sécurité des aliments en alternance est accessible aux :

- 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.

Lieu de recrutement : Corbie

Période de recrutement : de février à fin juin.

Procédure de recrutement : sur dossier et entretien de motivation.

Frais de formation : formation gratuite et rémunérée pour les jeunes dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Contribution aux frais de formation par les entreprises.

Vous souhaitez candidater à cette formation mais vous n'avez pas le diplôme requis ?

Pensez à déposer un dossier de demande de VAP (validation des acquis professionnels) ou de VES (validation des études supérieures).

Objectifs

L'objectif de la Licence pro Qualité et sécurité des aliments en alternance 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.).

Méthodes pédagogiques : Pédagogie de l'alternance qui combine des enseignements académiques et des pédagogies actives s'appuyant sur l'expérience en entreprise et le développement des compétences. Equipe pédagogique constituée pour partie de professionnels.

COMPÉTENCES ET DÉBOUCHÉS

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.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Organisation

Formation rémunérée en alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation)

Durée : 1 an (nb d'heures : nous consulter)

Rythme de l'alternance : nc

Période de formation : de septembre 2024 à juillet 2025

Tarifs : coût de la formation pris en charge par l'employeur et/ou son Opco (Opérateur de compétences)

CFA partenaire : CFA ECCLOR

Indicateurs 2021/2022



je candidate

[+d'info sur les modalités d'inscriptions / candidatures alternance.](#)

Contenu de la formation

Tronc commun

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

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 tuteuré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tuteuré et du stage." (extrait Art. 10 de l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle).

Méthodes
pédagogiques:

Pédagogie qui combine des enseignements académiques et des pédagogies actives s'appuyant sur l'expérience en entreprise et le développement des compétences. Equipe pédagogique constituée pour partie de professionnels.

Modalités d'évaluation:

Chaque unité (UE, UA) fait l'objet d'une évaluation organisée en accord avec l'Etablissement public (certificateur) dans le cadre d'un règlement national des examens.



Un référent Cnam est dédié à l'accompagnement de toute personne en situation de handicap. Contactez : hdf_handicap@lecnam.net

Document non contractuel.

Le programme et le volume horaire de cette formation sont susceptibles d'être modifiés en fonction des évolutions du référentiel pédagogique national.



Le Cnam Hauts-de-France vous informe, vous accompagne et vous conseille.

Contactez nos conseillers formation au  0800 719 720
ou hdf_contact@lecnam.net

Tous nos programmes sur www.cnam-hauts-de-france.fr