

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 19655**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industrie agro-alimentaire, alimentation Spécialité Qualité et sécurité en production agro-alimentaire.

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Lorraine, Ministère chargé de l'enseignement supérieur	Président de l'université de lorraine, Recteur de l'académie, chancelier des universités

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

- Contribuer à l'organisation de la gestion et du suivi de production,
 - Participer activement au management de la qualité, à la mise en place d'une démarche HACCP (**Hazard Analysis Critical Control Point**) et de la mise en œuvre de la traçabilité,
 - Etre une personne ressource pour la gestion des risques sanitaires : risques microbiologiques, physiques et chimiques,
 - Effectuer de manière autonome des techniques analytiques de laboratoire,
 - Animer et gérer une équipe et contribuer à l'avancement de projets.
 - Connaître les méthodes d'analyses concernant les risques microbiologiques, chimiques, biochimiques en IAA, les identifier et les appréhender sur un plan professionnel. Prendre en compte la bio-fonctionnalité des aliments pour une meilleure formulation dans la conception de produits alimentaires.
 - Connaître les différentes techniques d'analyses en laboratoire
 - Concevoir et réaliser une fabrication alimentaire : conception approvisionnement, fabrication, conditionnement avec les aspects réglementaire, qualité hygiène et sécurité.
 - Connaître le secteur de la malterie : choix de l'orge (variétés, qualité de l'orge), maltage (procédés biochimiques et technologiques) et conservation.
 - Réaliser des tests d'analyses sensorielles selon les conditions réglementaires, et analyser statistiquement les résultats.
 - Appréhender le processus d'épuration de l'eau, depuis l'arrivée de la station jusqu'à son rejet à la rivière.
 - Connaître le secteur de la brasserie : matières premières avec les critères qualité, brassage, fermentation et conservation.
 - Connaître l'organisation des filières agro-alimentaires depuis la production jusqu'au consommateur et situer la place de l'entreprise agro-alimentaire au sein de la filière
 - Comprendre l'approche européenne et mondiale de la sécurité sanitaire des aliments.
- Connaître les missions et les rôles des différentes structures administratives pour la sécurité sanitaire des aliments.
- Connaître le droit des consommateurs
- Pratiquer la langue anglaise appliquée aux IAA
 - Raisonner l'importance du respect de l'environnement
- Acquérir la terminologie environnementale
- Comprendre la démarche de management de l'environnement
- Maîtriser la gestion des déchets dans l'entreprise
- Appréhender la gestion des effluents
- Connaître les différents documents comptables de synthèse
- Connaître les principaux indicateurs d'analyse de l'entreprise
- Comprendre la décision d'investissement et les modes de financement
- Calculer un coût d'achat, de production, de revient
- Construire des budgets prévisionnels
- Etre capable de faire le choix d'un conditionnement et de mettre en place une traçabilité
 - Participer activement au management de la qualité et à la mise en place d'une démarche HACCP
 - Connaître et optimiser les outils de gestion de la logistique et de la production.
- Savoir organiser un planning de production
- Savoir animer et motiver une équipe de travail.
- Conduire une réunion et conduire une équipe de projet
- Prendre connaissance du fonctionnement d'une entreprise et participer à la vie de cette entreprise.
- S'intégrer à une équipe.
- Faire preuve d'initiative et de responsabilité
- Conduire des projets d'amélioration.
- Développer des capacités d'autonomie et de rigueur dans un travail scientifique et technique. Acquérir de nouvelles compétences et

connaissances

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Les principaux secteurs d'activité concernés sont : l'agroalimentaire, l'industrie des additifs alimentaires, les bio-industries, secteurs labo – fourniture, organisations agricoles et agroalimentaires, la grande distribution, les laboratoires recherche et développement, les laboratoires d'analyses sensorielles, la restauration collective, les laboratoires de contrôles des produits et des sous-produits (y compris répression des fraudes),

- Agent de maîtrise de laboratoire
- responsable de laboratoire
- agent de maîtrise de fabrication
- Responsable en qualité, contrôle qualité, et ou en sécurité alimentaire
- Chef de production

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement

H1303 : Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H1503 : Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

H2502 : Management et ingénierie de production

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La formation s'articule autour de 3 unités d'enseignement (UE) et de 2 UE de professionnalisation :

- UE 1 : Sciences appliquées (13 ECTS)
- UE 2 : Enseignement généraux (11 ECTS)
- UE 3 : Projets tuteurés (6 ECTS)
- UE 4 : Organisation et management (11 ECTS)
- UE 5 : Stages en entreprise (professionnalisation) (19 ECTS)

Les 3 UE d'enseignement représentent 450 h, le projet tuteuré (UE 3) 150 h et le stage (UE5) soit 14 semaines (Formation initiale hors apprentissage), soit 30 semaines (apprentissage et formation continue).

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X		Enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Après un parcours de formation continue		X	
En contrat de professionnalisation	X		Enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		Jury d'enseignants et de professionnels, selon composition votée par le Conseil d'administration de l'Université de Lorraine

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
------------------------------------	-------------------------------------

Base légale

Référence du décret général :

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24.11.1999, relatif à la licence professionnelle

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 5 juillet 2013 relatif aux habilitations de l'Université de Lorraine à délivrer des diplômes nationaux

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24 avril 2002 relatif à la validation des acquis de l'expérience par les établissements d'enseignement supérieur

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :**

2008 : 100% réussite : 28 diplômés : 23 femmes et 5 hommes ; 16 étudiants, 12 apprentis

2009 : 100% réussite : 25 diplômés : 22 femmes et 3 hommes ; 9 étudiants, 16 apprentis

2010 : 93% de réussite : 27 diplômés : 22 femmes et 5 hommes ; 6 étudiants, 21 apprentis

Promotion de 25 à 30 personnes. Actuellement, 2/3 d'apprentis et 1/3 d'étudiants. Le taux de réussite se situe entre 90 et 100%. Le taux de placement à 6 mois est proche de 80%.

<http://www.insertion.univ-lorraine.fr>

Autres sources d'information :

Site de l'Université de Lorraine : www.univ-lorraine.fr > Etudier à l'UL> Offre de formation

Université de Lorraine

Lieu(x) de certification :

Université de Lorraine

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

IUT Nancy-Brabois à Villers Lès Nancy

Historique de la certification :

Licence professionnelle créée en 2005.

Ancienne appellation : Génie des Bio-productions et de l'agro-alimentaire