

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3609**

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 agroalimentaire, alimentation spécialité Sécurité sanitaire des aliments

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université Paul Sabatier - Toulouse 3, Ministère chargé de l'enseignement supérieur Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Toulouse III, Président de l'université de Toulouse III, Recteur de l'académie

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

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

Les missions des assistants et responsables Qualité en IAA sont en premier lieu : établir un système Qualité permettant de garantir la qualité des aliments, assurer la veille réglementaire et technologique, servir de relais avec la direction et la production pour garantir la sécurité sanitaire, servir de relais entre l'entreprise, ses fournisseurs et ses clients, gérer une situation de crise.

Ces missions évoluent avec le management de la Qualité. Désormais, les assistants et responsables qualité en IAA seront des acteurs influents lors de l'optimisation des process en vue de réduire les coûts de fonctionnement et devront développer des compétences dans le domaine de la prévention du risque environnemental

Compétences ou capacités évaluées

- analyser, évaluer les risques microbiologiques, chimiques et physiques au niveau d'un procédé de fabrication
- concevoir, organiser et mettre en œuvre les différentes procédures garantissant la qualité des produits.
- établir un plan de contrôle, définir et mettre en œuvre les méthodes de contrôle-qualité
- assurer la traçabilité des produits et veiller, tout au long de la chaîne, au respect de l'hygiène
- veiller au respect de la conformité des produits finis
- maîtriser des techniques de veille réglementaire et technologique,
- participer à la mise en place de la démarche qualité dans l'entreprise, en conformité avec les objectifs qualité et les moyens définis par la direction (Norme ISO, signe Qualité)
- calculer le coût d'obtention de la Qualité pour l'entreprise.
- délivrer un message et gérer les relations internes et externes à l'entreprise.
- maîtriser des techniques d'animation d'un groupe constitué par le personnel de l'entreprise pour identifier, analyser et résoudre les problèmes de qualité
- former du personnel aux méthodes de contrôle qualité des produits
- savoir prendre des décisions et réaliser les tâches en situation de crise
- savoir évaluer le risque environnemental et mettre en place une démarche adaptée à la réglementation en vigueur et aux certifications visées

De plus, le titulaire de la licence est

- sensibilisé aux bases de la gestion administrative, comptable et financière.
- possède des qualités de communication (rédaction de procédures, présentation orale...)

Et le titulaire de la licence est capable de :

- comprendre l'anglais technique ;
- utiliser les outils informatiques (bureautique et moteurs de recherche), pour le traitement statistique des données ou la veille réglementaire et technologique.

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

La fonction s'exerce dans des entreprises de taille variable : Industries Agro-alimentaire,

Cuisines collectives, Grandes et Moyennes Surfaces, Coopératives agricoles, Laboratoires de contrôle et Organismes de conseil mais aussi à la Direction des Services Vétérinaires (sur concours)

Assistant qualité, responsable qualité, responsable sanitaire, responsable production, technicien hygiénistes, technicien préleveur, auditeur, agréateur plate-forme

Codes des fiches ROME les plus proches :**Modalités d'accès à cette certification****Descriptif des composantes de la certification :**

Descriptif des composantes de la certification :

- Les risques (biologiques, chimiques, physiques, aspects environnementaux)
- Réglementation, qualité et maîtrise du risque
- Outils techniques pour l'évaluation du risque
- Communication et management au service de la qualité
- Projet tuteuré
- Stage

Validité des composantes acquises : 3 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Enseignants, Professionnels
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Enseignants, Professionnels
En contrat de professionnalisation	X	Enseignants, Professionnels
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants, Professionnels

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

Arrêté du 17/11/1999 publié au JO du 24/11/1999 et au BO n° 44 du 9/12/1999

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

28

Autres sources d'information :www.gbio.iut-tlse3.frgbio.ssa@iut-tlse3.fr<http://www.univ-tlse3.fr/>**Lieu(x) de certification :**

Université Toulouse III - Paul Sabatier

IUT Paul Sabatier, site d'AUCH (32)

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

Licence professionnelle Sécurité Sanitaire des Aliments de septembre 2001 à septembre 2010.