

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 23111**

### Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Gestion de la Production Industrielle - Spécialité QUALITE, SANTE, SECURITE et ENVIRONNEMENT

| AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION                                    | QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION                   |
|---|--|
| Université de Corse - Pasquale Paoli, Ministère de l'Enseignement Supérieur | Président de l'Université de Corse, Recteur de l'Académie de Corse |

### Niveau et/ou domaine d'activité

**II (Nomenclature de 1969)**

**6 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

200r Contrôle qualité de produits et procédés industriels, 344r Mise en oeuvre des règles d'hygiène et sécurité, 343p Nettoyage, assainissement, protection de l'environnement (organisation, gestion)

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

**Le titulaire du diplôme est capable de réunir les outils et les moyens nécessaires à l'élaboration, la mise en œuvre et à l'animation d'un:**

- Système de Management de la Qualité (SMQ),
- Système de Management environnemental (SME) :
- Système de Management de la sécurité (SMS),
- Système de Management intégré Qualité Sécurité Environnement (QSE)
- **Il élabore la politique qualité à partir d'une étude client structurée.**
- **Il identifie, recense, comprend, planifie et surveille les processus du management de la qualité.**
- **Il identifie les exigences des référentiels normatifs en vigueur ainsi que les exigences réglementaires.**
- **Il met en œuvre les outils pour s'y conformer.**

*Par exemple, dans le cadre du SME, il détermine les implications concrètes des obligations légales pour un industriel : réalisation ou suivi de dossier de demande d'autorisation ou d'enregistrement, respect des prescriptions de l'arrêté préfectoral, construction de tableaux de bord permettant le suivi des déchets, des rejets et des consommations, mise en place de l'auto-surveillance, formalisation des procédures de gestion des aspects environnementaux.*

*Dans le cadre du SMS, il définit la politique sécurité (sécurité au travail, conditions de travail, protection de l'environnement)*

- **Il définit les rôles et les responsabilités des acteurs du Système de Management.**
- **Il sensibilise le personnel à la démarche qualité et le forme si nécessaire aux méthodes et aux exigences préconisées dans les référentiels.**
- **Il organise des audits afin de vérifier l'efficacité du SMQ et organiser un plan d'amélioration continue.**
- Le technicien qualité maîtrise les points clés des référentiels suivants : ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 17025, ISO 22000, NF X50-058 EHPAD, NF X50-056 Services aux personnes.
- Il est capable d'identifier les convergences et les divergences des référentiels ISO 9001, ISO 14001, l'OHSAS 18001.
- Il est capable de réaliser une cartographie des processus intégrant environnement et sécurité.
- Il sait responsabiliser les acteurs du SMQ, informer et animer un groupe de travail, et peut également former le personnel.
- Il est capable d'identifier les points clés du processus d'audit (préparation de l'audit, déclenchement de l'audit, collecte des documents), de réaliser un audit, d'analyser les résultats et en tirer les conclusions. Pour cela, il doit maîtriser les techniques de communication nécessaires à l'animation d'une réunion et à la conduite d'entretiens, à la prise de note, à la structuration et à la rédaction du rapport d'audit.
- Il est capable de proposer des actions préventives et correctives en vue du traitement des non-conformités.
- Il sait rédiger des procédures, des instructions et des fiches d'enregistrement.
- Il maîtrise l'outil informatique en vue de réaliser des supports pédagogiques (powerpoint), des logigrammes organisationnels, mais également pour organiser la promotion de l'entreprise sur le web.
- Enfin, il maîtrise l'outil statistique pour l'appliquer au contrôle qualité produit.

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

-**Production Industrielle (Tout secteur)**

- **Activités de services :**

· Services aux personnes : Santé et médico-social (Etablissements de santé -Cliniques, Hôpitaux, Etablissements de convalescence), Services d'aide à la personne

· Services aux collectivités

-**Production et Distribution agroalimentaires: Industries agroalimentaires, Restauration collective à caractère social, Distribution en GMS**

- **Laboratoires de contrôle (privés ou publics : laboratoires des services vétérinaires, des fraudes, des services municipaux, laboratoires privés, laboratoires COFRAC).**

- **Organismes de conseil (privés ou publics)**

- **Organismes de formation (privés ou publics)**

- **Collectivités locales (Communes, Conseils généraux, Conseils Régionaux)**

**Métiers de la Qualité:** Manager Qualité, Responsable qualité, Technicien en Qualité, assistant du service qualité, Correspondant Qualité, Contrôleur Qualité, Coach Qualité.

**Métiers de l'Audit:** Auditeur Qualité ICA, Auditeur de système de Management environnemental, Auditeur/responsable d'Audit d'un système de management de la qualité.

**Métiers Environnement:** Responsable environnement en entreprise, Auditeur environnement interne, Animateur Environnement-Sécurité, Responsable QSE, Technicien QHSE, Auditeur QSE.

**Métiers Sécurité:** Responsable Sécurité en entreprise, Auditeur sécurité interne, Animateur Environnement-Sécurité, Responsable QSE, Technicien QHSE, Auditeur QSE.

**Métiers Métrologie:** Métrologue, Responsable métrologie, Correspondant métrologie.

**Métiers de la formation et du conseil :** Animateur en qualité, formateur qualité.

**Codes des fiches ROME les plus proches :**

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H1302 : Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

M1402 : Conseil en organisation et management d'entreprise

K2111 : Formation professionnelle

**Modalités d'accès à cette certification**

**Descriptif des composantes de la certification :**

**La Lpro QSSE est ouverte en formation initiale et en alternance.**

Organisation de la formation sur 2 semestres :

- 471 heures de Cours/TD/TP réparties en 4 unités d'enseignement (UE)
- 150 heures de projet tuteuré (1 UE)
- 16 semaines de stage (1UE)

**SEMESTRE 1**

· **UE 1: Enjeux, Concepts et outils du management de la qualité (110H: 53HC/ 57H TD/ 10ECTS)**

1.1 : Les fondamentaux de la qualité (10 H /1 ECTS)

1.2 : La nouvelle norme ISO 9001 version 2008 (24H /2 ECTS)

1.3 : Approche processus (18H /2 ECTS)

1.4 : Métrologie, Norme 17025 (28H/2 ECTS)

1.5 : Audit Qualité et Evaluation (30H/3 ECTS)

· **UE 2: Maîtrise des Risques et développement durable (127 H:75HC/12H TD/10 ECTS)**

2.1 : Bases de la réglementation environnementale (12 H /1 ECTS)

2.2 : Management environnemental selon l'ISO 14001 (18H /1 ECTS)

2.3 : La réglementation Sécurité-santé au travail (12H /1 ECTS)

2.4 : OHSAS 18001 et ILO-OSH 2001 (14H/1 ECTS)

2.5 : Les fondamentaux en sciences du danger (21H/1ECTS)

2.6 : Analyse des risques et mise en place d'un Système de Management de la sécurité (SMS) (24H/2 ECTS)

2.7 : Management Intégré Qualité Sécurité Environnement (QSE) (35H/ 3ECTS)

· **UE 3: Outils de communication dans l'entreprise et pour l'entreprise (125H: 51HC/52HTD/ 22HTP/ 10ECTS)**

3.1 : Outils statistiques de la Qualité (28 H /3 ECTS)

3.2 : Communication et Management (24H /3 ECTS)

3.3 : Communication informatique (18H /1 ECTS)

3.4 : Langues vivantes : Anglais/Langue corse (40H/1 ECTS)

3.5 : Aide à l'insertion professionnelle (15H/2 ECTS)

**SEMESTRE 2**

· **UE 4: Approche sectorielle de la qualité (100H: 48HC/ 52H TD/ 10ECTS)**

4.1 : Gestion de la Qualité des produits agroalimentaires (58 H /5 ECTS) :contexte réglementaire et normatif, sécurité sanitaire des aliments, microbiologie alimentaire, ISO 22000, HACCP.

4.2 : Gestion de la Qualité dans le domaine de la santé et le médico-social (42H /5 ECTS) : Mise en œuvre de la démarche qualité dans les services aux personnes selon les normes NF X50-056 et NF X50-058, Approche de la démarche de certification V2 en établissements de santé.

· **UE5 : Projet tuteuré (150 H/6 ECTS)**

· **UE6 : Stage (16 semaines/ 14 ECTS)**

L'acquisition des connaissances et des aptitudes sera appréciée par un contrôle continu et régulier et/ou un examen final. Le poids du contrôle continu, pour les disciplines donnant lieu à un examen final, s'élèvera à un tiers de la note globale.

La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois :

- une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 à l'ensemble constitué des 6 UE, y compris le projet tuteuré et le stage ;
- une moyenne supérieure ou égale à 10/20 à l'Unité d'Enseignement constituée par le stage ;
- une moyenne égale ou supérieure à 8/20 à chacune des UE.

Les UE sont affectées d'un coefficient variant dans un rapport de 0,5 à 4; Au sein d'une UE, les modules sont également affectés d'un coefficient variant dans un rapport de 0,5 à 3. Ces coefficients permettent de calculer la note affectée à l'Unité d'Enseignement.

Les Unités d'enseignement sont définitivement acquises et capitalisables dès lors que l'étudiant y a obtenu la moyenne. L'acquisition de l'Unité d'Enseignement implique l'acquisition des crédits européens correspondants.

Toute Unité d'Enseignement capitalisée est prise en compte dans le dispositif de compensation, au même titre et dans les mêmes conditions que les autres Unités d'Enseignement.

Le redoublement est à l'appréciation du jury délibérant.

#### Evaluation du stage

Le stage est évalué d'abord par le tuteur professionnel et le chef d'entreprise. Une fiche confidentielle d'évaluation est transmise à ces derniers. Cette fiche permet de mettre en évidence :

- L'efficacité du stagiaire dans la réalisation de sa mission (objectifs réalisés ou non) -Ses principales qualités (précision, rapidité, autonomie, capacités d'initiative, etc.) - Ses lacunes (savoirs, savoir-faire et savoir-être insuffisants, à compléter ou à améliorer, etc.)- Ses capacités d'adaptation à des situations nouvelles -Ses capacités d'intégration et de travail en équipe.

Le tuteur professionnel et le tuteur universitaire attribueront une note sur 20 tenant compte de l'implication du stagiaire dans la mission qui lui a été confiée, de son efficacité, des améliorations et des innovations auxquelles il aura contribué dans l'entreprise.

Le stage donnera lieu à la rédaction d'un rapport de stage sous la forme d'un mémoire comportant 30 pages maximum (annexes non comprises). Un exemplaire de ce rapport sera archivé et mis à la disposition des étudiants des promotions futures. Ce rapport comportera deux parties : une première consacrée à la présentation de l'entreprise et des différentes activités réalisées par le stagiaire, une seconde consacrée à la présentation du projet confié à l'étudiant : définition des objectifs, description des moyens mis en œuvre (méthodes, outils utilisés), résultats obtenus, perspectives pour l'entreprise.

Cette production écrite sera accompagnée d'une soutenance orale d'une durée de 25 minutes : l'étudiant devra présenter ses travaux en 15 minutes en utilisant des supports pédagogiques classiques : poster ou diaporama powerpoint. Suivront 10 minutes de questions posées par les membres du jury.

La note globale sera obtenue en faisant la moyenne de la note d'oral, de la note attribuée au rapport écrit et de la note évaluant l'implication et l'efficacité de l'étudiant dans la réalisation de son projet, attribuée par le tuteur professionnel et le tuteur universitaire.

#### Validité des composantes acquises : illimitée

| CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION                      | OUINON | COMPOSITION DES JURYS  |
|--|--------|--|
| Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant | X      | Jury composé des enseignants chercheurs et enseignants ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur). |
| En contrat d'apprentissage                                       | X      | L'apprentissage est une voie possible. L'ingénierie le permet.   |
| Après un parcours de formation continue                          | X      | La formation continue est une voie possible.   |
| En contrat de professionnalisation                               | X      | La professionnalisation est une voie possible. L'ingénierie le permet.   |
| Par candidature individuelle                                     | X      | Possible pour partie du diplôme par la voie de la VES ou de la VAP.  |
| Par expérience dispositif VAE                                    | X      | Jury composé d'enseignants-chercheurs et de 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 :

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au J.O. du 24 novembre 2013

Arrêté du 21 octobre 2013 (habilitation 2013-2014 à 2017-2018)

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

Numéro d'habilitation : 1592/ Date effective d'ouverture de la spécialité de la licence professionnelle : septembre 2000.

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret 2013-756 du 19/08/2013 Articles R613-33 à R613-37.

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

Enquêtes POIP diplômés 2012 à 2015 (à 28 mois pour les diplômés 2012 et 2013- à 16 mois pour ceux de l'année 2014 et à 4 mois pour

les diplômés 2015)

**Taux de poursuite d'études:**56%

**Taux d'insertion professionnelle des diplômés n'ayant pas poursuivi d'études l'année suivant l'obtention du diplôme :** 75%  
(15 % sont en recherche d'emploi\_ 10% ne recherche pas d'emploi)

**Secteurs d'insertion professionnelle :**Industrie- Commerce,Transport, Hébergement Restauration - Construction - Agriculture, Sylviculture, Pêche- Santé humaine et Action Sociale- Activités spécialisées scientifiques et Techniques -Administration publique ..

*Exemples d'emplois occupés : technicien en agroalimentaire/auditeur qualité / technicien de laboratoire / responsable qualité/agent technique / sapeur pompier professionnel / technicien prevention...*

[http://www.univ-corse.fr/insertion-professionnelle-enquetes-d'insertion-pro.-enquete-nationale-2012\\_6385.html](http://www.univ-corse.fr/insertion-professionnelle-enquetes-d'insertion-pro.-enquete-nationale-2012_6385.html)

**Autres sources d'information :**

<http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pid24624/insertion-professionnelle-des-diplomes-2012-del-universite.html#diplomes2009>

Etudier en Alternance

Service FORMATION CONTINUE

POIP- Plateforme d'Orientation et d'Insertion Professionnelle

RELATIONS ENTREPRISES

Université de Corse

IUT de Corse

Fiche diplôme Lpro QSSE

**Lieu(x) de certification :**

Université de Corse - Pasquale Paoli : Corse - Haute-Corse ( 2B) [20250 Corte]

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

IUT de Corse -Campus Grimaldi -20 250 Corte

**Historique de la certification :**

Cette Licence professionnelle à « relayer » la licence professionnelle « Gestion de la Qualité des Produits Agroalimentaires » habilitée depuis septembre 2000