

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3814**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (L'accès à cette certification n'est plus possible, la certification n'existe plus)

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle (*) Industrie agro-alimentaire et alimentation Spécialité Qualité des aliments et de l'environnement

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Perpignan Via Domitia, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Perpignan, Recteur de l'académie de Montpellier

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

210 Spécialités plurivalentes de l'agronomie et de l'agriculture, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ce professionnel met en œuvre, d'un point de vue organisationnel et technique, les différentes étapes de la démarche qualité en industries agro alimentaires mais aussi en amont (production agricole, coopératives), tout en intégrant la prévention des risques environnementaux.

Ainsi, il veille à la maîtrise du risque sanitaire dans les aliments par le contrôle et la prévention, et ce tout au long de l'élaboration d'un produit alimentaire : au cours de la production des matières premières animales (élevages) ou végétales (cultures), de la transformation industrielle ou artisanale du produit, et de sa commercialisation. A l'issue de la formation, le professionnel est capable de mettre en place, d'adapter ou d'actualiser les systèmes d'assurance qualité dans les différents secteurs agro alimentaires. Il intervient également en aval des industries agro alimentaires en veillant à la gestion et à la valorisation des déchets liés à leurs activités, contribuant ainsi à la protection de l'environnement.

Compétences méthodologiques :

- techniques de mesures et bonnes pratiques de transformation
- communication dans le cadre d'une démarche qualité
- recherches bibliographiques, analyse documentaire et traitement de données expérimentales

Compétences techniques :

- caractérisation des produits, traçabilité et certification (ISO 9000,14000, 22000, IFS, BRC)
- application des normes de sécurité liées aux produits et à leur technique de production (pack hygiène, HSE)
- identification de produits à risques
- maîtrise du droit de l'environnement, réglementation des nuisances et pollutions
- construction d'un système de management environnemental
- diagnostic environnemental (PEE)
- élaboration d'un dossier d'éco-certification

Aptitudes professionnelles :

- intégration dans une équipe de travail, organisation des tâches et animation
- prise de responsabilité et esprit d'initiative, autonomie dans la réalisation
- analyse critique de situations professionnelles, propositions de solutions pertinentes

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

Industries agro alimentaires, Coopératives (viticoles, fruitières, laitières...), GMS Lieux d'activités professionnelles :

Industries agMétiers visés :

Responsable qualité, Assistant qualité, Responsable hygiène/sécurité/environnement en IAA

Assistant d'ingénieur ou Contrôleur dans les laboratoires de recherche, de contrôle de la qualité ou de certification.

Chef d'équipe, Responsable d'unité de production, Chef de fabrication en IAA

ro alimentaires, Coopératives (viticoles, fruitières, laitières...), GMS

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement

H1503 : Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Durée du parcours : 1 an (2 semestres)

Nombre d'UE : 5

La certification s'obtient après une évaluation sur 5 champs distincts concernant les unités suivantes :

- UE1 : Maîtrise des risques sanitaires et Management de la qualité
- UE2 : Management et Maîtrise de l'Environnement
- UE3 : Sciences et Techniques des aliments
- UE4 : Développement personnel, Management et Connaissance de l'entreprise
- UE5 : Stage et Projet tutoré

- Maîtrise des risques et Management de la qualité : mise en place de la traçabilité, identification des risques dans la filière agricole et agro-alimentaire (HACCP), normes sanitaires et veille réglementaire et technique (PMS, Pack Hygiène), réglementation sur les signes de la qualité produit (AOC, LR...), systèmes de management de la qualité ISO 9000, ISO 22000, certifications IFS, BRC, système documentaire dans le domaine de la qualité, système de management intégré, certification des systèmes de production agricole (Globalgap, Qualenvi...).

- Management et Maîtrise de l'environnement : fonctionnement des écosystèmes naturels, techniques de maîtrise des pollutions sur les milieux, techniques de traitement et de valorisation des déchets, technologies de traitement de l'eau et de l'air en amont et en aval de l'unité de transformation, diagnostic environnemental (PEE), certification ISO 14 001, fonctionnement et mise en place d'un système de management environnemental (SME), HSE (document unique, certification OHSASD 18 001).

- Sciences et techniques des aliments : procédés agro-alimentaires, sécurité alimentaire et moyens d'intervention en IAA, analyse sensorielle.

- Développement personnel, Management et Connaissance de l'entreprise : travail de groupe, conduite de réunions, construction du projet professionnel personnel, techniques de recherches d'emploi, connaissance de l'entreprise, droit du travail, gestion des ressources humaines, techniques de traitement de l'information, économie de l'entreprise, gestion de production, démarches d'amélioration continue, techniques de commercialisation.

- Stage et projet tutoré : le stage peut être réalisé en industrie agro alimentaire, dans une coopérative, les GMS, éventuellement chez un producteur qui doit mettre en place une démarche qualité au sein de son système d'exploitation agricole (Globalgap, HACCP). L'objectif du projet tutoré est d'apporter aux étudiants une vision transversale des modules développés dans les 4 unités d'enseignement : dans ce but, nous leur proposons de travailler par groupe de 4 sur l'élaboration d'un produit alimentaire depuis l'origine des matières premières jusqu'au contrôle de la qualité des produits finis en passant par la maîtrise des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales (gestion des déchets).

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	2 enseignants chercheurs 2 professionnels 2 enseignants du secondaire
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	OUI Président : 1 enseignant chercheur Permanents : 3 enseignants chercheurs Spécialistes du domaine : 2 enseignants chercheurs + 2 professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X

Base légale**Référence du décret général :**

Arrêté du 17 novembre 1999

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

Renouvellement par arrêté du 8 septembre 2011

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

<http://www.univ-perp.fr/>

Lieu(x) de certification :

IUT Génie Biologique, Université de Perpignan

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

universite perpignan

Historique de la certification :

Première habilitation en 2001 sous l'intitulé « Contrôle, prévention, entretien appliqués à la production et à la transformation des produits agricoles »