Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3144**

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 Biotechnologies option microbiologie dans les industries agro-alimentaires

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de la Méditerranée (Marseille) Aix-Marseille II, Université de Provence (Marseille) Aix-Marseille I Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université d'Aix-Marseille I, Président de l'Université d'Aix-Marseille II

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

Sous la direction du responsable qualité de l'entreprise, ce professionnel a pour mission d'assurer la sécurité sanitaire de la matière première jusqu'au produit fini, d'améliorer la traçabilité et de veiller au respect des réglementations en vigueur.

Sous la direction du responsable recherche et développement de l'entreprise, en relation avec le service marketing, il a pour mission de faire évoluer les procédés afin d'améliorer la conservation du produit et son hygiène et de répondre aux exigences de la législation et de la distribution. Ils participent à la veille technologique et à la recherche de nouveaux débouchés pour l'entreprise : ouverture au commerce international et électronique.

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

Ce professionnel peut prétendre aux métiers suivants :

- Agent de maîtrise
- Contrôleur Qualité (responsable HACCP, traçabilité, analyses et contrôles)
- Animateur HACCP (maîtrise technologique des procédés)

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1503 : Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

H1404 : Intervention technique en méthodes et industrialisation

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification s'obtient après une évaluation des unités suivantes :

- Informatique, anglais commercial, connaissance de l'entreprise
- Formation spécialisée : enjeux et évolution de l'industrie agroalimentaire, biotechnologie, microbiologie, immunologie, micro-organisme et aliments, contrôle et gestion des risques microbiologiques et biochimiques alimentaires, sécurité alimentaire et traçabilité, processus enzymatiques, procédés alimentaires

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	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
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	Enseignants-chercheurs et 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 17/11/99 publié au JO du 24 novembre 1999 et au BO n°44 du 09 décembre 99

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

<http://www.up.univ-mrs.fr/>

<http://www.mediterranee.univ-mrs.fr/>

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :