

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3698**

### Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Management des organisations option sécurité et qualité en alimentation

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Université Lille 1 Sciences et Technologies Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Lille I, Recteur de l'académie

### Niveau et/ou domaine d'activité

**II (Nomenclature de 1967)**

**6 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

344 Sécurité des biens et des personnes, police, surveillance

**Formacode(s) :**

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

Ces professionnels sont des gestionnaires spécialistes de la prévention des risques, du système d'assurance-qualité. Ils interviennent et contrôlent tout ou partie des processus de fabrication des produits alimentaires afin qu'ils soient conformes aux normes de qualité, de sécurité, aux exigences nutritionnelles. Ils participent à la mise en place des tests organoleptiques : capables de faire réagir un récepteur sensoriel. Ils mettent en place les actions de réduction des risques d'infections nosocomiales. Ils organisent la gestion des déchets, la récupération, le tri des produits et mettent en place des filières de traitement.

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

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

- Diététicien
- Assistant responsables qualité

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H1402 : Management et ingénierie méthodes et industrialisation

J1402 : Diététique

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

La certification s'obtient après une évaluation concernant les unités suivantes :

- Qualité -Veille réglementaire : bases de la qualité ; les outils de la qualité ; système ; réglementation des restaurations collectives ; statistique ; législation ; veille réglementaire ; veille sanitaire
- L'entreprise : législation, gestion, management des ressources humaines; marketing; stratégie d'entreprise;techniques de communication; anglais
- Sécurité alimentaire : Risques microbiologiques en alimentation ; autres risques spécifiques (chimiques et physiques) liés à l'alimentation ; protection du consommateur ; maîtrise de la qualité
- Evaluation sensorielle : physiologie des sens ; organisation de la mesure sensorielle ; tests d'évaluation sensorielle : analyses et tests statistiques odeurs, arômes
- Parcours spécifique (2 modules maximum) : microbiologie - initiation ; vers l'assurance de la qualité en laboratoire - Accréditation des laboratoires ; étude des aliments ; hygiène et sécurité dans les entreprises du secteur alimentaire ; influence du consommateur sur le développement de nouveaux produits ; sécurité alimentaire et évaluation du risque : scientifique et consommateur ; anthropologie et épidémiologie de l'alimentation en France, en Europe et dans les pays en voie de développement

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION OUI/NON	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		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
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://ustl1.univ-lille1.fr/projetUstl/>

**Lieu(x) de certification :**

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

**Historique de la certification :**