

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 11673**

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 Domaine Sciences, Technologies et Santé, Mention Industrie agro-alimentaire, Alimentation, Spécialité Qualité et Sécurité des Aliments, Produits Biologiques et de Santé

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Strasbourg, Ministère chargé de l'enseignement supérieur	Président de l'Université de Strasbourg, Recteur de l'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

220 Spécialités pluritechnologiques des transformations, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 222 Transformations chimiques et apparentées (y.c. industrie pharmaceutique)

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

La formation théorique et technologique vise à former des cadres polyvalents capables de mettre en oeuvre les outils de bases permettant d'assurer, de maîtriser et d'optimiser la qualité et la sécurité des produits alimentaires biotechnologiques et de santé (fabrication, contrôle, conception de nouveaux produits et distribution) mais aussi la gestion de l'environnement et la sécurité des personnes.

Le titulaire de la licence professionnelle, en fonction du poste occupé, doit-être capable de :

- modéliser et optimiser des procédés, de définir et organiser des essais, des contrôles et de participer à la conception de nouveaux procédés, produits, formulations ou emballages en prenant en compte les aspects de sécurité alimentaire, nutritionnels, sensoriels et environnementaux, d'assurer une veille réglementaire et technologique, de gérer et résoudre des problèmes, de participer aux choix stratégiques en relation avec le service marketing et consommateur ;
- d'organiser la production, planifier et gérer les moyens humains, techniques et matières ; d'analyser les indicateurs ; de manager des personnes, d'assurer la formation et la sensibilisation du personnel aux règles d'hygiène-sécurité et de respect de l'environnement et de collaborer avec les différents services ;
- de gérer un parc instrumental de mesure, de maîtriser les outils métrologiques, de valider des méthodes, des essais et des instruments de mesures ; de mettre en place des essais inter laboratoires ; de veiller à la sécurité du laboratoire et au respect de l'environnement ; de mettre en oeuvre les démarches nécessaires pour l'obtention de différentes accréditations et ou certifications.
- d'assurer le suivi de la gestion documentaire et d'optimiser des plans d'action qualité ; d'assurer une veille réglementaire ; d'appréhender les procédés de fabrication et leurs conséquences sur l'environnement et la sécurité des personnes. Il est l'interlocuteur des services clients, fournisseurs, services de contrôles officiels et organismes de la qualité.

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

Toutes les filières agroalimentaires, les industries pharmaceutiques ou biotechnologiques, les laboratoires d'analyse, les laboratoires de recherche, la restauration collective, la grande distribution mais aussi toutes les structures et organisations impliquées dans l'accréditation, la certification et les contrôles.

Les types d'emplois dépendront de la taille de l'entreprise et de son organisation et pourront être :

- chef de projet RaD ou son assistant
- de chef de fabrication à responsable production
- responsable service qualité au laboratoire ou son assistant
- responsable assurance qualité ou son assistant

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H2502 : Management et ingénierie de production

H1503 : Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

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

- Enseignements d'adaptation, Gestion, Management, Langues (Projet professionnel personnalisé, procédés alimentaires, Microbiologie alimentaire, nutrition diététique, gestion de projet et veille réglementaire, management d'équipes, organisation et gestion de la production, langue appliquée)
- Maîtrise des contrôles, des procédés, des déchets et de la sécurité des personnes (Métrologie, organisation d'un laboratoire d'analyse, assurance qualité et maîtrise de la qualité des procédés, maîtrise des déchets, sécurité des personnes)
- Législation, Qualité et Sécurité du produit (Qualité du produit et outils d'évaluation, sécurité des produits et emballages, sécurité des

filières

- Projets tutorés et Stage de 16 semaines

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Jury du diplôme
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Jury du diplôme
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		Jury VAE

	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 JO du 24 novembre 1999

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

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24 novembre 1999

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

Site web de l'IUT Louis Pasteur : <http://www.iut-lps.fr/>

Site web de l'Université de Strasbourg : <http://www.unistra.fr/>

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :

Habilitation 2005 : ouverture septembre 2006