

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 21666**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Licence professionnelle Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Génie des Bio-productions et de l'agroalimentaire

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

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221r Contrôle de qualité alimentaire

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de la certification possède les outils technologiques et méthodologiques lui permettant d'exercer des fonctions en gestion de la qualité et/ou en recherche-développement dans les secteurs agroalimentaires et des biotechnologies. Ses activités sont :

1 - La mise en place et la gestion du système qualité :

- il participe au fonctionnement de la politique qualité de l'entreprise et aux démarches d'accréditation
- il met en place et fait vivre le système de management de la qualité et fait évoluer les procédures
- il suit l'évolution de la législation
- il anime le cercle qualité de l'entreprise

2 - La surveillance de la sécurité sanitaire :

- il met en place les méthodologies et s'assure de la sécurité sanitaire par l'analyse des points critiques tout au long de la chaîne de production

- il forme le personnel aux règles d'hygiène
- il s'assure de l'efficacité des opérations de nettoyage/désinfection
- il réalise et interprète les analyses dans un cadre réglementaire

3 - la participation à l'innovation :

- il travaille à l'amélioration ou à l'élaboration de nouveaux produits dans le contexte de production propre à l'entreprise
- il participe à la veille technologique
- il effectue les différents essais nécessaires à l'optimisation du produit

Le titulaire du diplôme est capable de :

- prendre en charge la création ou le développement du Système de Management de la Qualité de petites et moyennes entreprises selon la norme ISO 9001

- conduire un projet de certification IFS et BRC
- mettre en place et de suivre la norme ISO 2000
- pratiquer et gérer un audit
- assurer la mise en place et le suivi de l'Assurance Qualité selon la norme ISO:CEI 17025 au sein des laboratoires
- suivre la mise en place et le management Qualité Hygiène Sécurité et Environnement grâce à ses connaissances en Droit de l'Environnement Industriel (Installations Classées et autres polices environnementales), Droit social (Ressources Humaines) et Santé et Sécurité au Travail

- gérer un projet : management, planification et suivi de projet, utilisation de l'outil informatique

- gérer la production : typologie, gestion des stocks, implantation d'une GPAO

- mettre en place et suivre une fermentation : analyse normative en microbiologie alimentaire

- appliquer aux opérations unitaires de l'agroalimentaire les bilans de matière et d'énergie dans les systèmes ouverts

- élaborer un protocole de dosage à partir de normes et de fiches qualité et le mettre en oeuvre, d'utiliser des méthodes statistiques classiques et un tableur pour analyser et comparer des données ainsi que d'interpréter des résultats statistiques, réaliser des analyses de variance (analyse sensorielle)

- mettre en place une démarche scientifique de validation de techniques chromatographiques

- mettre en oeuvre une méthode d'analyse moléculaire à la détection de marqueurs génétiques (OGM, microorganismes pathogènes)*

- comprendre les états financiers annuels, calculer le coût horaire d'un salarié ainsi que le coût de revient et de réaliser des prévisions budgétaires et d'évaluer le seuil de rentabilité

- être assertif y compris en situation à fort enjeu, de prendre la parole en public en sachant gérer son stress et d'animer une réunion

- maîtriser les techniques actives de conduite d'entretien d'embauche et les bases de la communication positive

- conduire une discussion scientifique en anglais, de lire et comprendre la documentation spécifique au domaine de la qualité en anglais

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

Ce professionnel travaille dans les entreprises publiques ou privées agroalimentaires, industries cosmétiques, biotechnologiques et pharmaceutiques. Il peut également intégrer les laboratoires d'analyses biologiques.

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants :

- assistant ou responsable qualité
- assistant ingénieur en Recherche & Développement

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

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La licence professionnelle Génie des Bioproductions et de l'agroalimentaire est conforme au système européen. Elle est accessible avec un niveau Bac+2 ou équivalence. Il s'agit d'une formation universitaire validée par 60 crédits européens (ECTS). Les enseignements sont décomposés en Unités d'Enseignement (UE) ou de stage. Cette formation comporte 4 UE et 1 UE dédiée au stage, avec une durée de 460 heures d'enseignement + 450 heures de stge. Elle est composée des UE suivantes:

UE 1 - Compléments technologiques - 10 ECTS (validation par contrôle continu)

microbiologie industrielle, bioproductions (3 ECTS), biochimie et physico-chimie approfondies (5 ECTS), enseignements spécialisés (2 ECTS), analyse sensorielle, HACCP.

UE 2 - Qualité, production - 10 ECTS (validation par contrôle continu)

Enseignements spécialisés (2 ECTS), santé sécurité au travail et gestion des déchets, assurance qualité, management de la qualité (3 ECTS), marketing (2,5 ECTS), organisation et gestion de la production (2,5 ECTS)

UE 3 - Enseignements transversaux - 9 ECTS (validation par contrôle continu)

Management, relations humaines, dynamique de groupe (2,5 ECTS), gestion, comptabilité (2 ECTS), droit et législation au travail (2 ECTS), anglais (2,5 ECTS)

UE 4 - Projet tutoré - 9 ECTS (validation par soutenances orales et notation des rapports écrits)

UE 5 - Stage professionnel de 16 semaines - 22 ECTS (validation par note du tuteur professionnel, note de rapport de soutenance)

Dans le cadre de la formation initiale et continue, le contrôle des connaissances porte sur l'ensemble des Unités d'Enseignement (UE) et s'effectue sous forme de contrôle continu. La compensation existe entre UE. Les UE pour lesquelles l'étudiant a obtenu la moyenne sont définitivement acquises, de même pour les modules obtenus. L'attribution de la licence professionnelle s'effectue conformément à l'arrêté du 17/11/1999 (BO n°44 du 09/12/1999) à tout étudiant ayant une moyenne générale supérieure ou égale à 10 ainsi qu'une moyenne générale supérieure ou égale à 10 à l'ensemble stage et projet tutoré (UE4 et UE 5). L'obtention du diplôme est prononcée à l'issue de la soutenance du travail réalisé en stage (rapport écrit et exposé).

Le diplôme peut également être obtenu par Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

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		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Après un parcours de formation continue	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
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		Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP (commission pédagogique présidée par un professeur des universités et comprenant deux enseignants chercheurs de la formation et un enseignant chercheur ayant des activités en matière de formation continue)
Par expérience dispositif VAE	X		Trois enseignants chercheurs ainsi que deux personnes ayant une activité autre que l'enseignement et compétentes pour apprécier la nature des acquis (Loi n°2002-73 du 17 janvier 2002)

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X

Base légale**Référence du décret général :**

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle

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

Arrêté du 3 juillet 2012 relatif aux habilitations de l'Université de Limoges à délivrer les diplômes nationaux - habilitation n°20044262

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n°2013-756 du 19 août 2013 relatif aux dispositions réglementaires des livres VI et VII du code de l'éducation (Articles R. 613-33 à R. 613-37)

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :**

<http://www.carrefourdesetudiants.unilim.fr>

Autres sources d'information :

<http://www.iut.unilim.fr>

<http://www.unilim.fr>

Lieu(x) de certification :

Université de Limoges
33 rue François Mitterrand
BP 23204
87032 Limoges cedex 01

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

IUT du Limousin
12 allée André Mauroix
87065 Limoges cedex

Historique de la certification :