Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 17679**

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Maîtrise de la qualité, de la sécurité et de l'impact sur l'environnement de l'aliment et de son emballage

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère de l'Enseignement Supérieur, Université Sciences et techniques du Languedoc Montpellier II	Le Président de l'université Montpellier II, Université Sciences et techniques du Languedoc Montpellier II

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

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

Le titulaire de cette certification possède les outils nécessaires pour mener à bien une gestion intégrée de la qualité (y compris la qualité environnementale) et de la sécurité dans les industries agro-alimentaires.

- Il gère le conditionnement des produits sensibles (fruits et légumes, fromages, vins).
- Il gère et optimise une ligne de production/conditionnement dans une entreprise agro-alimentaire, notamment son impact sur l'environnement (gestion des pollutions).
- Il propose des alternatives en terme de technologies propres, économes pour l'environnement, en terme d'emballage biodégradables ou recyclables tout en analysant la faisabilité financière pour l'entreprise.
- Il propose des alternatives pour des produits plus sains, surtout pour les produits de types méditerranéens
- Il connaît les caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelles des grandes classes d'aliments et aliments de types méditerranéens (fruits et légumes, fromages, vins).
- Il connaît les grands procédés de stabilisation/ transformation / conditionnement des aliments (procédés traditionnels et technologies propres et économes)
- Il connaît les grandes classes de matériaux d'emballage et leurs propriétés
- Il connaît les normes et référentiels qualité
- Il est capable d'assurer une gestion intégrée de la qualité et de la sécurité (y compris environnementale) de l'aliment et de son emballage
- Il connaît la réglementation en vigueur en termes d'hygiène, sécurité et qualité dans les industries alimentaires
- Il connaît les emballages biodégradables, les technologies propres et économes pour l'environnement
- Il sait comment choisir un matériau d'emballage et un procédé de transformation et/ou conditionnement en fonction des propriétés du produit alimentaire et des qualités nutritionnelles et organoleptiques à préserver.

Connaissances et compétences techniques de niveau II:

- Il maîtrise le champ technologique, de la communication afférente
- Il maîtrise les langues,
- Il appréhende tous les aspects techniques d'un projet, ouverture d'esprit
- Il suit l'évolution technologiques de son champ de compétence au sens large ce qui suppose l'acquisition des fondamentaux et la possibilité d'aborder des tâches complexes,

Il a une spécialisation marquée sur le domaine de l'alimentation méditerranéenne.

Développement des qualités individuelles:

- Autonomie,
- Initiative, responsabilité,
- Rigueur dans la conduite de projets et la gestion,
- Rigueur technique et maîtrise de la qualité
- Capacité à s'intégrer dans une équipe et à encadrer éventuellement des équipes opérationnelles

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

De façon générale, ce professionnel travaille dans le secteur des IAA, de l'emballage et du conditionnement avec des compétences originales dans le domaine de la qualité & sécurité des produits emballés, de l'environnement et le développement de technologies propres et durables. Il travaille également dans les laboratoires d'analyses, les cabinets de gestion ou de conseils, dans les laboratoires de contrôle qualité.

Ayant développés également une compétence supplémentaire dans le domaine de l'alimentation méditerranéenne, ces professionnels peuvent avoir accès à des postes dans le domaine de l'industrie des plats cuisinés pour l'alimentation hors foyer, la grande distribution, les industries régionales et nationales des produits de type méditerranéen mais aussi des IAA développant des ingrédients et/ou aliments fonctionnels.

Les métiers visés appartiendront aux groupes de spécialités suivants:

- technologies industrielles fondamentales (génie industriel, et procédés de transformation, spécialités à dominante fonctionnelle),
- agro-alimentaire, alimentation, cuisine, restauration hors domicile,
- transformations chimiques et apparentées (y.c. industrie pharmaceutique)
- plasturgie, matériaux composites
- papier, carton

spécialités pluri-technologiques matériaux souples

Les grandes et moyennes surfaces sont également demandeuses de cadres intermédiaires à l'interface logistique/qualité pour leur rayon frais et ultra frais.

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants:

- responsable laboratoire contrôle qualité & sécurité
- responsable d'équipe ou de production
- responsable logistique et ordonnancement
- assistant ou responsable Recherche et Développement
- animateur ou responsable Qualité
- technico-commercial pour des équipements ou des sociétés de service
- assistant ingénieur dans les laboratoires publics de contrôle ou de recherche (AFSSA, INRA, DSV, Université, CNRS...)
- réceptionneur agréé de matières premières (logistique/qualité)
- responsable achat (logistique/commercial/qualité)
- responsable de production (management) avec composante logistique et qualité
- responsable gestion des effluents (Qualité/production)
- responsable hygiène et nettoyage désinfection (HND, Qualité et production) dans l'entreprise ou en sous-traitance.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1501 : Direction de laboratoire d'analyse industrielle

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement

H1303 : Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel

M1101 : Achats

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes du diplôme sont les suivantes:

- Génie alimentaire
- Sciences des matériaux et génie du conditionnement
- Qualité sécurité et impact environnementale des aliments et de leurs emballages:
- Qualité des aliments méditerranéens et stratégies d'adaptation de leurs emballages
- Sécurité des aliments et matériaux au contact des denrées alimentaires
- Impacts sur l'environnement: évaluation et maîtrise
- Formation générale pour l'entreprise
- Projets tutorés et stages

Validité des composantes acquises : non prévue

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

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

Base légale**Référence du décret général :**

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24.11.1999

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

15 juin 2004 et 2 décembre 2005

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :****Lieu(x) de certification :**

Université Montpellier II, 2 place Eugène Bataillon, 34095 cedex 5

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