

# RESPONSABLE QUALITE HYGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

## Licence Professionnelle

**Mention : Industrie agro-alimentaire, alimentation - Spécialité : Ressources alimentaires**

**Parcours : Responsable Qualité Hygiène Sécurité des aliments des industries agro-alimentaires**

- Accessible par un dispositif modulaire ouvert à la **formation initiale, continue et en alternance par professionnalisation**
- Diplôme national de niveau II (bac+3) inscrit au Répertoire Nationale des Certifications Professionnelles (RNCP)
- Conventonnée et réalisée avec le concours financier de la Région Pays de la Loire et du Fonds Social Européen

*Permettre à chacun d'être acteur de son évolution  
professionnelle*



- La Licence professionnelle procure en un an une qualification professionnelle répondant à des métiers précis.
- L'originalité de ce diplôme réside dans son mode d'élaboration fondé sur le partenariat.
- Il s'agit du **diplôme type de l'éducation tout au long de la vie**, dès sa conception, il prévoit l'**accueil d'étudiants en formation initiale, d'adultes en formation continue** et la prise en compte de la **validation des acquis**.

### Les objectifs de la formation au METIER DE RESPONSABLE QUALITE HYGIENE SECURITE DES ALIMENTS sont de :

- ⇒ Former des responsables de la mise en oeuvre et de la coordination de la politique Qualité - Sécurité des Aliments au sein des industries agroalimentaires en fonction de leurs compétences scientifiques et techniques préalables.
- ⇒ Apporter les compétences techniques et managériales nécessaires pour assurer les fonctions Qualité dans une entreprise agro-alimentaire : la maîtrise de l'hygiène, de l'HACCP et de la sécurité des aliments, la réglementation, les certifications de type ISO, la mise en place de signes officiels de qualité, les outils d'innovation et du contrôle de la qualité et enfin l'approche humaine pour la sensibilisation et l'adhésion du personnel.

### Les débouchés professionnels

- ⇒ Le titulaire du diplôme peut exercer diverses fonctions au sein d'une entreprise agro-alimentaire, d'un laboratoire de contrôle et/ou de recherche :
  - Responsable ou assistant qualité (industrie, restauration collective, grande distribution, secteurs connexes), cadres intermédiaires responsables de la gestion, du suivi de la qualité et de la sécurité des aliments à l'interface entre la production et la R&D.

### Le public concerné et les pré-requis

#### Etudiants :

- Bac + 2 (BTS, DUT, L2) à dominante industries alimentaires, biologie, biochimie, chimie, production, procédés...

#### Salariés dans le cadre d'un CIF ou un contrat de professionnalisation :

- Diplômés BAC + 2 ou titulaires d'un titre homologué niveau III (ou reconnu au même niveau par une réglementation nationale)
- Autres profils possibles dans le cadre de la validation des acquis

#### Demandeurs d'emploi :

- Prise en charge possible avec un minimum de 1 an d'expérience professionnelle

### Pour vous aider ou vous renseigner

#### UNIVERSITE DE NANTES - UFR Sciences et Techniques

Rue de la Houssinière - BP 92208 - 44322 NANTES cedex 03

**Pierre Weigel** - Responsable de la formation

Tel : 02 51 12 56 24 - pierre.weigel@univ-nantes.fr

#### ECOLE NATIONALE VETERINAIRE, AGROALIMENTAIRE ET DE

#### L'ALIMENTATION - ONIRIS

Site de la Géraudière - BP 82 225 - 44322 NANTES CEDEX 3

**Marie Jo Lebouteiller** - Responsable formation Oniris

Tel : 02 51 78 55 04 - marie-jo.lebouteiller@oniris-nantes.fr

### Dossier d'inscription

A télécharger sur :

[www.univ-nantes.fr](http://www.univ-nantes.fr) ou [www.oniris-nantes.fr](http://www.oniris-nantes.fr)

### Le coût de la formation

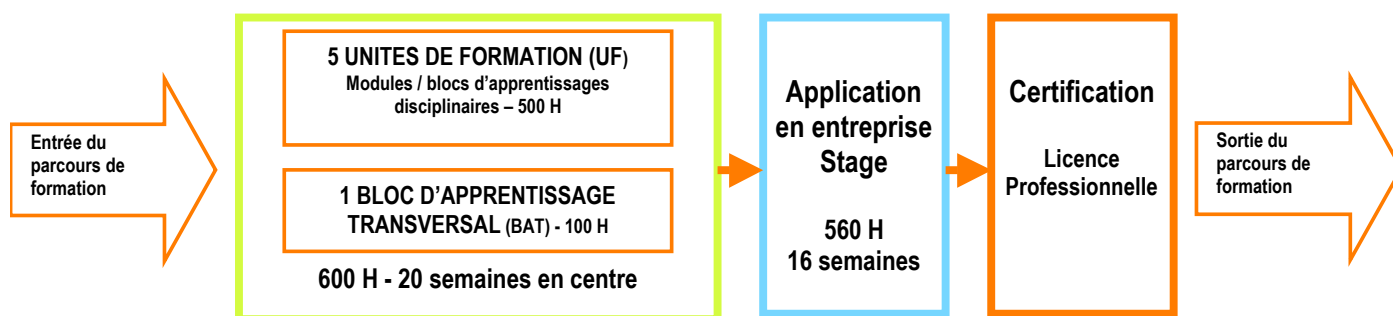
Etudiants : environ 400 euros de frais d'inscription

Salariés : Nous consulter (prise en charge et rémunération possible dans le cadre d'un plan de formation entreprise, CIF)

Demandeurs d'emploi : nous consulter

### Les Modalités de recrutement

- Sélection sur dossier puis entretien si nécessaire avec les animateurs de la formation afin de vérifier la cohérence du projet



Le dispositif modulaire permet la construction de **parcours individualisés** après positionnement initial.

| CYCLE DE MISE A NIVEAU ET D'HARMONISATION DES CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES, TECHNIQUES ET ECONOMIQUES |   |
|--|---|
| <b>UF1</b><br><b>Intégrer les outils d'aide à la décision</b><br>(UE1 - 75h)                         | Les Méthodes statistiques de base (moyenne, écart type, incertitude et précision, test de Student, Fischer...)<br>L'Informatique de gestion (tableur, gestion de bases de données)<br>Utiliser les statistiques appliquées à des procédés de fabrication (Cartes de contrôle, échantillonnage)  |
| <b>UF2</b><br><b>Assurer l'hygiène et le management de la sécurité des aliments</b><br>(UE2d - 75h)  | Exigences de la réglementation en hygiène alimentaire ; Conception hygiénique et nettoyage désinfection des locaux ; Traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires<br>La méthode HACCP et applications ; Le risque allergènes : gestion par l'HACCP   |
| <b>BAT</b><br><b>Approche de l'entreprise et communication</b><br>(UE3 - 100h)                       | Economie d'entreprise des secteurs d'activités de l'alimentaire (IAA, RHF)<br>Management, Communication dans l'entreprise<br>Anglais technique (vocabulaire technique, rédaction de lettre de motivation/CV en anglais, entretien téléphonique)<br>Communication (techniques de recherche d'emploi et aide à l'élaboration du projet professionnel) |

| CYCLE DE FORMATION A LA RESPONSABILITE D'ENCADREMENT INTERMEDIAIRE                     |  |
|--|--|
| <b>UF3</b><br><b>Utiliser les méthodes d'optimisation des résultats</b><br>(UE4 - 85h) | Méthodologie de résolution de problèmes et recherche des solutions innovantes ; Les outils de conception (AMDEC, analyse de la valeur...) ; Les outils de production (MSP, autocontrôle et contrôle ...)<br>Mobilisation et association d'une équipe sur un projet<br>Application des méthodes de résolutions de problèmes à la maintenance - Choix des indicateurs de performance - Stratégie commerciale |
| <b>UF4</b><br><b>Utiliser des outils de suivi et de contrôle</b><br>(UE 5 75H)         | Gestion financière et comptabilité analytique<br>Les enjeux et concepts de management de la qualité pour l'entreprise ; Référentiel et Audit de système de type ISO (entreprise, laboratoire, environnementale ...)<br>Intégrer la prévention des risques professionnels ; Appliquer la législation du travail en vigueur  |

| CYCLE DE SPECIALISATION ET DE MISE EN SITUATION   |  |
|---|--|
| <b>UF2</b><br><b>Assurer l'hygiène et le management de la sécurité des aliments</b><br>(UE6d - 75h) | Les référentiels des distributeurs IFS, BRC<br>La norme de certification ISO 22000<br>Audit du système de management de la sécurité des aliments |
| <b>UF5</b><br><b>Conduire un projet en qualité</b><br>(UE7 115H)                                    | La méthodologie et les outils de la conduite de projet ; La réalisation et la gestion du projet ; La communication et l'évaluation du projet     |
| <b>Application en entreprise</b><br>(UE8 - 560H)  | Prise de contact avec une unité de production - Identification des missions du responsable Qualité Hygiène Sécurité des aliments.                |

|  |   |                           |   |
|--|---|---------------------------|---|
| Contrat de professionnalisation                          | Septembre à février alternance centre et entreprise |                           | Mars à août - 26 semaines en entreprise |
|  | 16 semaines en centre                               | 10 semaines en entreprise |   |
| Etudiants<br>Plan de formation, CIF, Demandeurs d'emploi | Septembre à Février - 20 semaines en centre         |                           | Mars à Juin - 16 semaines en entreprise |

Ce calendrier est une base de référence, il ne peut être considéré comme un document contractuel. Pour les contrats de professionnalisation,

- L'évaluation des compétences est effectuée sur la base d'épreuves écrites et orales, de réalisations personnelles ou collectives.
- La mission en entreprise est évaluée par l'entreprise d'accueil et par un jury de professionnels.
- Seule la validation de l'intégralité des différentes parties du dispositif de formation permet l'obtention de la certification.

**Dossier d'inscription** A télécharger sur

<http://www.univ-nantes.fr>

<http://www.oniris-nantes.fr>