

**Licence
PRO**
en alternance

Agricampus
**LA
ROQUE**

**ipst
cnam**

LICENCE PROFESSIONNELLE QSA

contrôle Qualité, Sécurité des Aliments et laboratoire

**Parcours métiers du contrôle qualité, environnement,
santé animale
et de la sécurité alimentaire**

**[un métier
un diplôme
un revenu]**

c'est ça l'apprentissage !

LES MÉTIERS

- **Animateur et responsable qualité, sécurité, environnement**
- **Technicien supérieur et manager en laboratoire**
- **Auditeur**
- **Technicien conseil et inspection sanitaire**

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

La licence professionnelle prépare à une carrière technique et managériale, dans les domaines suivants :

- **du contrôle qualité**
- **de la sécurité, de la production alimentaire et de la santé animale**
- **du laboratoire**

Mentions officielles

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Code Cnam : LP10804A

Code RNCP : 40336

Date d'enregistrement : 01/01/2025



Vos besoins... Nos formations... BAC+3

COMPETENCES ET DEBOUCHES :



Intégrer des systèmes de gestion environnementale conformes aux normes ISO 14001. Appréhender la RSE en entreprise.



Connaître les facteurs influençant la qualité des produits animaux.



Mettre en place et faire vivre un service qualité et connaître les normes de management.



Assurer la sécurité alimentaire, maîtriser l'hygiène et appréhender les procédés de transformation (denrées d'origine animale et d'origine végétale).



Interpréter les résultats des analyses en laboratoire.



Communiquer, manager, former et travailler en équipe en maîtrisant les techniques de communication écrite et orale en français et anglais.

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Entreprises du secteur agroalimentaire : industrie agroalimentaire (TPE, PME, entreprises de taille intermédiaire, grandes entreprises)
- Entreprises connexes (audit-conseil, laboratoires, services municipaux, service environnement)



CONTENU DE LA FORMATION :

**UN DIPLÔME D'ÉTAT
DE NIVEAU 6**

**Licence
professionnelle**

Bac+3

- UE0 : Remise à niveau, 40h

- UE1 : Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management, 60h
- UE2 : Anglais de spécialité, 20h

Sciences et techniques :

-UE3 : Qualité, sécurité, environnement, 50h
-UE4 : Production et conservation tout au long de la chaîne alimentaire, 80h
-UE5 : Analyse et contrôle qualité en laboratoire, 80h

-UE6 : Management de la qualité et projet RSE, 60h
-UE7 : Management de la sécurité, 60h

-UA1 : Projet tutoré, 155h
-UA2 : Période d'apprentissage

QUELQUES CHIFFRES :

**Taux de réussite, d'insertion et
de satisfaction : informations
disponibles sur notre site internet**



INFOS COMPLÉMENTAIRES :

Contrat d'apprentissage d'une durée de 1 an :

- 18 semaines en centre de formation (soit 600h)
- 34 semaines en entreprise
- Début de la formation : fin août

Obtention du diplôme (formation diplômante de niveau 6) :

- Contrôle en cours de formation
- Projet tutoré et mémoire de fin d'année

Rémunération de l'apprenti :

- Rémunération selon la grille de salaire de l'apprentissage

Coût :

- Pour l'apprenti la formation est prise en charge financièrement par l'OPCO

Conditions d'accueil au CFA NOA :

- Possibilité de restauration
- Possibilité d'accompagnement par un référent handicap

CONDITIONS D'ADMISSION :

- Être titulaire d'un BAC +2,
Avoir entre 15 et 30 ans
- Entretien de recrutement/positionnement avec le CFA (individualisation des parcours selon le profil)

CONDITIONS D'INSCRIPTION :

- Avoir signé un contrat d'apprentissage
- Avoir complété son dossier d'inscription



+ MODALITES PEDAGOGIQUES
Alternance de cours théoriques, de travaux pratiques, de mise en situation (pratique terrain, étude de cas et jeux de rôle) et interventions de professionnels

+ Formation en présentiel

+ ACCESSIBILITÉ HANDICAP

+ Poursuite d'étude : Concours DDETSPP, Master, école d'ingénieur