

Fiche des compétences

Licence professionnelle CONTRÔLE QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Cette licence professionnelle a pour objectif de former des personnels techniques de niveau II ayant connaissances et compétences en matière de contrôle qualité des produits alimentaires. À l'issue de cette formation, le diplômé est capable de :

- mettre en œuvre les procédures et méthodes relatives à la qualité et à la traçabilité des produits alimentaires fabriqués dans son entreprise (la notion de produit alimentaire recouvrant aussi bien les matières premières que les produits finis ou l'environnement proche comme l'emballage)
- veiller à l'exécution de ces procédures par l'ensemble des opérateurs et fournisseurs
- participer aux analyses et encadrer les personnels du laboratoire de contrôle
- analyser les informations fournies par les différents indicateurs qualité et apporter le cas échéant les mesures correctives nécessaires
- former, informer et sensibiliser les opérateurs à l'usage des bonnes pratiques
- assurer la veille réglementaire et favoriser l'amélioration du contrôle-qualité
- Rendre compte à la direction de l'entreprise des résultats de la politique qualité.

Les diplômés de la LP "Contrôle Qualité des Produits Alimentaires" peuvent remplir l'une des fonctions transversales de l'entreprise, la qualité, et qui requiert donc des connaissances et compétences dans divers secteurs tels que :

- le génie alimentaire (procédés et technologies de fabrication)
- la microbiologie, la biochimie et la chimie alimentaire
- les technologies de l'emballage et de conditionnement
- la réglementation et les structures et administrations concernées
- l'aptitude à travailler en coordination avec les personnels de production, de maintenance et de direction, les fournisseurs, les commerciaux et avec les organismes extérieurs.

Cette activité peut concerner :

- les entreprises spécialisées dans la fabrication ou la transformation de produits agroalimentaires
- les cuisines centrales
- les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)
- les organismes d'audit et de certification
- les laboratoires de contrôle - qualité publics ou privés
- les sociétés de production et de recyclage des emballages.

Les intitulés des principaux métiers visés ou fonctions occupées varient selon les référentiels en usage dans l'entreprise. Au vu du retour des diplômés, on peut citer les suivants :

- responsable assurance qualité en IAA
- assistant du responsable qualité
- cadre technique en analyse et contrôle
- cadre technique en sécurité des emballages
- agent de maîtrise de production ...