

RÉSUMÉ DESCRIPTIF DE LA CERTIFICATION FICHE RÉPERTOIRE

Intitulé (cadre 1)

Licence Professionnelle : Gestion de la production industrielle spécialité : contrôle qualité des produits alimentaires (CQPA)
N° identifiant RNCP : 3250

(cadre 2) Autorité responsable de la certification

Ministère de la jeunesse, de l'éducation nationale et de la recherche

Qualité du(es) signataire(s) de la certification (cadre 3)

**Président de l'Université de Bretagne Sud
Recteur Chancelier des Universités**

Niveau et/ou domaine d'activité (cadre 4)

Niveau : **II** (nomenclature 1969)
Niveau : **6** (nomenclature européenne)

Code NSF : **221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine**

Résumé du référentiel d'emploi et éléments de compétences acquis (cadre 5)

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

Ces professionnels sont capables de gérer les étapes successives de la production et les démarches qualité. Celles-ci concernent les entreprises (norme ISO 9000...) et les produits eux-mêmes (labels agriculture biologique, appellation d'origine contrôlée...). La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical and Control Point) permet d'évaluer les risques (microbiologiques, génétiques, chimiques) tout au long de la chaîne alimentaire, et définit les moyens nécessaires à leur maîtrise.

Compétences ou capacités évaluées

Ils gèrent et planifient le passage des unités de production aux normes européennes et/ou internationales pour permettre aux entreprises d'élargir leurs exportations tout en garantissant une sécurité alimentaire maximale.
Ils forment également le personnel à l'hygiène alimentaire. Ils aident les entreprises à s'auto-contrôler et proposent des protocoles de démarche qualité. Polyvalents, ils sont capables d'appréhender les différents aspects de la gestion, de la production et de la comptabilité.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat (cadre 6)

Secteurs d'activités

Types d'emplois accessibles

Ce professionnel peut prétendre aux métiers suivants :

- Assistant du responsable qualité, du responsable produits / production
- Technicien supérieur en laboratoire d'analyses et/ou de contrôle
- Consultant junior

Codes des fiches ROME les plus proches (5 au maximum) :

H1302, H1301

Réglementation d'activités

Modalités d'accès à cette certification (cadre 7)

Descriptif des composantes de la certification :

La certification s'obtient après une évaluation concernant les unités suivantes :

- **Module d'adaptation** (Remise à niveau) :

Génie industriel alimentaire

Microbiologie

Biochimie alimentaire

- **Communication** :

Techniques de communication

Informatique

Anglais professionnel

- **Connaissance de l'entreprise** :

Management industriel

Secteur des industries agroalimentaires

Législation

- **Hygiène, qualité, sécurité, dans les industries agroalimentaires** :

Bonnes pratiques d'hygiène

Qualité et sécurité microbiologiques des aliments

Analyses et contrôles physico-chimiques des aliments

Analyse sensorielle

Contrôles de la qualité en production

- **Management de la qualité** :

Concepts généraux de la qualité

Référentiels qualité

Certification

Accréditation des laboratoires de contrôles et d'essais

Méthode HACCP

- **Outils de la qualité** :

Etiquetage et traçabilité

Système documentaire

Métrologie

Communication interne

Gestion de la relation consommateurs

Outils statistiques et plans d'expérience

- **Emballage et conditionnement des produits alimentaires** :

Domaine de l'emballage et du conditionnement

Production et fonctions des emballages

Interactions contenant-contenu

Solutions techniques matériaux/matériels

Options et techniques de finition

Choix d'un emballage en fonction du cahier des charges

Le bénéfice des composantes acquises peut être gardé ans.

Conditions d'inscription à la certification	Oui	Non	Indiquer la 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	
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 libre		X	
Par expérience <i>Date de mise en place :</i>	X		Enseignants-chercheurs et professionnels

Liens avec d'autres certifications (cadre 8)	Accords européens ou internationaux (cadre 9)

Base légale (cadre 10)

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

Arrêté du 17/11/99 publié au JO du 24 novembre 1999 et au BO n°44 du 09 décembre 99

Références autres :

Pour plus d'information (cadre 11)

Statistiques : Site de l'Observatoire de l'Insertion Professionnelle des étudiants issus de l'Université de Bretagne Sud (OIP)
<http://www.univ-ubs.fr/oip>

Autres sources d'informations : <http://www.univ-ubs.fr>

Lieu(x) de certification : Université de Bretagne Sud - Lorient
BP 92116
56321 LORIENT cedex

Lieu(x) de préparation à la certification déclaré(s) par l'organisme certificateur :
Université de Bretagne Sud - Lorient
IUT de Lorient
10 rue Jean ZAY
BP 92116
56325 LORIENT cedex

Historique : ouverture en 2003

Liste des liens sources (cadre 12)

Site Internet de l'autorité délivrant la certification
<http://www.univ-ubs.fr>