

### Objectifs de la formation

Former des personnels techniques de niveau II ayant des connaissances et compétences en matière de contrôle qualité des produits alimentaires

Ses missions :

- 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 produits alimentaires 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.

### Métiers et domaines

Les principaux **secteurs d'activités** concernés sont :

- les industries de fabrication et de transformation des produits alimentaires,
- la restauration hors foyer,
- les laboratoires d'analyses et de contrôles qualité,
- les sociétés de conseils,
- la grande distribution.

Parmi les **métiers exercés**, on peut citer :

- Assistant ou responsable qualité en IAA,
- Cadre technique en laboratoire d'analyses et/ou contrôles,
- Cadre technique en sécurité des emballages,
- Agent de maîtrise de production ...

### Organisation

- En partenariat avec le Lycée du Gros Chêne (Pontivy)
- La formation se déroule par alternance sur 12 mois (dont 38 semaines en entreprise)
- 1 période continue en entreprise entre mi-juin et mi-septembre



- 446 heures de face à face pédagogique
- 65 heures de projet tuteuré au sein de l'entreprise
- 30 heures d'évaluation pré formative
- 10 heures d'accompagnement

### RENSEIGNEMENTS

#### IUT de Lorient – Site de Pontivy

Route de Mûr de Bretagne – Rue des Pommiers

56300 - PONTIVY

[www.univ-ubs.fr/iutlo](http://www.univ-ubs.fr/iutlo)

#### Responsables pédagogiques :

Jean Louis Lanoiséllé

Catherine Toupin

[iutlo.lpcqpa@listes.univ-ubs.fr](mailto:iutlo.lpcqpa@listes.univ-ubs.fr)

Tél. 02.97.27.67.74



#### Service Alternance :

Gwendoline Marzin ou Catherine Guilbault

[gwendoline.marzin@univ-ubs.fr](mailto:gwendoline.marzin@univ-ubs.fr)

[catherine.guilbault@univ-ubs.fr](mailto:catherine.guilbault@univ-ubs.fr)

Tél. 02.97.87.28.19 ou 02.97 .87. 28 .09

**PROGRAMME PÉDAGOGIQUE**

Les enseignements sont assurés sous forme de

(Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, visites d'entreprises, ateliers de simulation, projets tuteurés, stage)

L'évaluation des connaissances est effectuée en mode contrôle continu.

UNITE D'ENSEIGNEMENT	MODULES
<p><b>Mise à niveau</b> 30 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Biochimie</li> <li>▪ Microbiologie</li> <li>▪ Génie alimentaire</li> <li>▪ Statistiques</li> </ul>
<p><b>UE.1</b> <b>Communication</b> 60 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Communication</li> <li>▪ Informatique</li> <li>▪ Anglais</li> <li>▪ Simulation d'entretiens</li> </ul>
<p><b>UE.2</b> <b>Connaissance de l'entreprise</b> 56 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Économie d'entreprise</li> <li>▪ Visite d'entreprise et restitution</li> <li>▪ Droit du travail</li> </ul>
<p><b>UE.3</b> <b>Hygiène, qualité et sécurité en IAA</b> 115 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contexte légal et réglementaire</li> <li>▪ Analyse et contrôles physicochimiques</li> <li>▪ Analyse sensorielle</li> <li>▪ Bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>▪ Contrôle de la qualité</li> </ul>
<p><b>UE.4</b> <b>Management de la qualité</b> 85 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Systèmes de management de la qualité</li> <li>▪ HACCP et Normes (ISO 9001 et 22000, BRC, IFS)</li> <li>▪ Certification Techniques de l'audit</li> </ul>
<p><b>UE.5</b> <b>Outils de la qualité</b> 60 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Système documentaire</li> <li>▪ Outils statistiques, Plans d'expériences</li> <li>▪ Informations utilisateurs et traçabilité</li> <li>▪ Communication interne</li> <li>▪ Métrologie</li> <li>▪ Gestion de la relation consommateur</li> </ul>
<p><b>UE.6</b> <b>Système de management intégré</b> 40 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ISO 14001</li> <li>▪ OHSAS 18001</li> <li>▪ Gestion des ateliers de fabrication et réduction de l'impact environnemental</li> <li>▪ Règlementations des établissements classés - ICPE</li> <li>▪ Établissement soumis à Déclaration, Autorisation ou site SEVESO (visite)</li> </ul>
<p><b>UE.7</b> <b>Projet</b> 65 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Projet tuteuré en entreprise</li> </ul>