

# LICENCE PROFESSIONNELLE QUALITÉ ET SÉCURITÉ SANITAIRE DE ALIMENTS

## TYPE DE DIPLÔME

Licence professionnelle

**NIVEAU D'ÉTUDE VISÉ :** BAC +3

## ACCESSIBLE EN :

Formation continue

Formation en alternance

VAE

**DOMAINE D'ÉTUDE :** Qualité, Agroalimentaire

*Domaine :*

## Présentation

Formation d'assistants de responsables Qualité pour l'ensemble de la filière agroalimentaire (coopératives agricoles, industries, restauration collective, Grandes et Moyennes Surfaces) aptes à participer à la mise en place de la démarche qualité dans l'entreprise en conformité avec les objectifs qualité et les moyens définis par la direction (Normes ISO, signes Qualité, certification...), à assurer la veille réglementaire et technologique, à servir de relais avec la production pour garantir la qualité des aliments, à servir de relais entre l'entreprise, ses fournisseurs, ses clients et les organismes de contrôle, à gérer une situation de crise.

Un parcours différencié est proposé aux étudiants afin d'adapter la formation à leur profil initial. En particulier, le module Génie Alimentaire et Qualité permet d'accueillir au sein de la formation des étudiants n'ayant pas suivi de formation initiale en lien avec la Technologie Alimentaire.

**Télécharger la plaquette de la formation**

## Etablissements cohabilités

LGTA Beaulieu-Lavacant  
Route de Tarbes  
32020 AUCH Cedex 9

## ÉTABLISSEMENT(S)

Université Toulouse III - Paul Sabatier

## LIEU(X) D'ENSEIGNEMENT

Auch

## CONTACT

# Savoir-faire et compétences

- Acquérir les pré-requis en technologie alimentaire et techniques analytiques communs à un BTS IAA et un DUT Génie biologique
- Appréhender le contexte législatif et identifier les risques présents au sein de la filière agroalimentaire - version courte " Contexte"
- Mettre en place un plan de maîtrise de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires - version courte " Plan de maîtrise des risques"
- Faire adhérer les acteurs à la démarche et savoir réagir en cas de perte de maîtrise - version courte " Communication management"
- Mettre en place un plan de contrôle pour valider l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire ou de la qualité - version courte "Plan de contrôle"
- Travail en équipe en liaison avec le monde professionnel - version courte " projet tutoré"
- Expérience en milieu professionnel - version courte "Stage"

## Contenu de la formation

PROGRAMME DE LA FORMATION

Calendrier de l'alternance 2017/2018

## Condition d'accès

Pour la rentrée 2017, cette formation sera ouverte exclusivement en alternance ( sous contrat de professionnalisation ou d'apprentissage d'une durée d'un an), avec rémunération en moyenne égale à 70 % du SMIC.

Le calendrier alterne 17 semaines en formation et 35 semaines en entreprise.

- Diplômes permettant l'accès à la formation :

DUT (Génie biologique, Génie chimique - Génie des procédés, Hygiène - Sécurité - Environnement)

BTS (domaines : BioAC, QIABI, agricole, ANABIOTECH, production animale ou végétale, diététique, biologie, sciences de la terre)

DEUG ou L2 scientifique.

La formation est également ouverte au public de Formation Continue :

Demands d'emploi, salariés en congé individuel de formation ou bénéficiant d'un plan de formation entreprise.

Recrutement sur la base d'un dossier comprenant les résultats académiques, les expériences professionnelles éventuelles, une lettre de motivation. Entretien éventuel. Le dépôt de candidature doit être effectué obligatoirement sur le site : <http://www.iut-mpy.net>

(à partir du 21 janvier 2019)

## Formation(s) requise(s)

Titulaires d'un diplôme universitaire de niveau bac+2 scientifique :

· L2 STS mention biologie /biochimie

· DUT Génie Biologique, Hygiène Sécurité Environnement, Génie des Procédés

· BTS STA, Prod. animales, diététique, analytiques, Qiabi

## Poursuite d'études

Cette licence professionnelle est conçue dans un objectif d'insertion professionnelle directe. Seuls quelques cas particuliers peuvent conduire à une poursuite d'études.

75 % des diplômés ont un métier en lien avec la formation.

Devenir des 213 diplômés QSSA :

- Emploi en lien direct avec le diplôme : 75 %

- Emploi sans lien avec le diplôme : 8 %

- Sans nouvelles : 6,5 %

- Poursuite d'étude : 6 %

- Recherche d'emploi : 4,5 %

Le temps médian d'accès à l'emploi est généralement de 3 à 4 mois (enquête OVE, Promos 2004 à 2007).

Pour les diplômés de juillet 2010, 68 % en emploi au 20/11/2010 (enquête interne).

Données de l'enquête OVE, promo 2004 à 2008 :

Pour leur 1er emploi, 48 % des diplômés sont en CDI ou fonctionnaires, 46 % en CDD et 6 % en intérim.

30 mois après l'obtention du diplôme, on constate 80 % de CDI ou fonctionnaires, 17 % de CDD et 3 % d'intérim.

53 % des embauches ont eu lieu en Midi-Pyrénées et 40 % dans les régions limitrophes.

## Perspectives professionnelles

Filière agroalimentaire (coopératives agricoles, abattoirs, industries, restauration collective, grandes et moyennes surfaces (GMS) ...).

Organismes privés ou publics de conseil, de contrôle ou de certification.

## Débouchés professionnels (métiers)

Fonction contrôle qualité.

## Contact