Université de Strasbourg

LICENCE PROFESSIONNELLE - QUALITE, HYGIENE, SECURITE, SANTE, ENVIRONNEMENT - Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement

Qualité et sécurité des aliments et des produits de santé

Langue du parcours			Français
ECTS			180 ECTS
Volume horaire			
TP : 0h	TD : 0h	CI : 0h	CM : 0h
Formation initiale			Non
Formation continue			Non
Apprentissage			Oui
Contrat de professionnalisation			Oui

Pré-requis obligatoires

Etre titulaire d'un diplôme Bac +2 (DUT ou BTS) dans le domaine des sciences (biologie, chimie, ...) ou ayant validé les 4 semestres d'une licence scientifique et ayant trouvé à la rentrée une entreprise pour réaliser l'alternance.
Les candidatures de salarié.es dans le cadre d'un congé individuel de formation ou de demandeurs d'emplois en reprise d'études sont étudées avec attention.

Objectifs du parcours

L'objectif de la formation est de former des cadres polyvalents capables de mettre en œuvre les outils de base permettant d'assurer, de maîtriser et d'optimiser la qualité et la sécurité des produits alimentaires et de santé mais aussi la gestion de l'environnement (développement durable) et la sécurité des personnes. L'ensemble des outils permettra aux diplômés d'assurer des missions aussi bien en conception, en fabrication, en contrôle et en distribution. La formation s'appuiera sur un socle de compétences techniques de niveau 3 (BTS, L2, DUT), pour les étoffer et les compléter par une connaissance de la législation en vigueur, des méthodes et référentiels utilisés dans les industries et des techniques de management, de gestion de projet et de communication en entreprise.

Compétences à acquérir

Les objectifs en termes de compétence sont de former :

- des spécialistes de l'assurance qualité pouvant assurer des fonctions polyvalentes dans un service QSHE (Qualité, Sécurité, Hygiène et Environnement) en tant que responsable ou assistant qualité pour suivre la gestion documentaire, suivre et optimiser des plans d'action qualité, auditer, assurer une veille réglementaire des produits, gérer le système de management environnemental et être l'interlocuteur services clients, fournisseurs, services de contrôles officiels et organismes de la qualité.
- des responsables ou assistants qualité en laboratoire, capables de gérer un parc instrumental de mesure, maîtriser des outils de métrologie et valider des méthodes, des essais et des instruments de mesures.
- des chefs d'atelier ou responsable production, capables de planifier le travail de l'équipe, de gérer les moyens humains, techniques et matières, d'assurer les règles d'hygiène et de sécurité, d'analyser et réagir, de gérer une unité de production et de manager des personnes.
- des chefs de projet en Recherche et Développement ou assistants pouvant assurer la modélisation et l'optimisation des procédés, définir et organiser des essais, des contrôles et des produits, assurer une veille technologique, gérer et résoudre des problèmes et participer aux choix stratégiques en relation avec le service marketing et consommateur.

Ils constitueront des relais particulièrement efficaces entre les différents niveaux hiérarchiques mais surtout entre les différents services. Une telle formation devrait favoriser leurs possibilités d'évolution au sein de l'entreprise.

Poursuite d'études

La licence professionnelle a pour vocation une insertion professionnelle immédiate.

Codes ROME

- H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle
- H1206 - Management et ingénierie études, recherche et développement industriel
- H2502 - Management et ingénierie de production
- H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire
- H1503 - Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

Licence professionnelle Qualité et sécurité des aliments des produits biologiques et de santé

	ECTS	CM	CI	TD	TP	TE	Stage
Complément de formation (2 matières au choix)							
Niveau 2 gestion de production			11 h				
Nutrition-Diététique			14 h				
Microbiologie alimentaire							
UE 1 Gestion de projets, management, gestion de production, Anglais	15 ECTS		130 h		56 h		
Complément de formation (2 matières au choix)							
Gestion de projet et veille réglementaire			15 h		2 h		
Animation réunion, motivation d'équipe			26 h		12 h		
Organisation et gestion de la production			18 h				
Optimisation procédés, résolution de problèmes			24 h		10 h		
Anglais			10 h		20 h		
UE 2 Maîtrise des contrôles, des procédés, de l'environnement et de la sécurité des personnes	15 ECTS		156 h		20 h		
Métrologie et validation laboratoire			32 h		12 h		
Gestion parc instrumentale			10 h				
MSP, plan de contrôle, échantillonnage			5 h		8 h		
Outils de la qualité			22 h				
Audit - Auditeur			33 h				
Qualité en grande surface			9 h				
ISO 14001 et SME (Système management environnemental)			11 h				
Développement durable			10 h				
ICPE + PPRT			5 h				
ISO 18001 sécurité des personnes			19 h				
UE 3 Législation, qualité et sécurité du produit	15 ECTS		140 h		6 h		
Contrôle			22 h				
Législation produits			16 h				
Risques biologiques			11 h		2 h		
Risques procédés alimentaires			11 h				
Risques chimiques			17 h				
Risques technologiques			29 h				
Maîtrise des risques							
Sécurité des filières			13 h				
Communication de crise			5 h		4 h		
UE 4 Projet tutoré	5 ECTS						
Projet tutoré			14 h				
UE 5 Activité en entreprise	10 ECTS						
Activité en entreprise							