

LICENCE PROFESSIONNELLE - QUALITE, HYGIENE, SECURITE, SANTE, ENVIRONNEMENT

Qualité et sécurité des aliments et des produits de santé (QSAPS)

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 étudiées avec attention.

Langue du parcours		Français	
ECTS		60 ECTS	
Volume horaire			
TP : 0h	TD : 0h	CI : 0h	CM : 0h
Formation initiale			Non
Formation continue			Non
Apprentissage			Oui
Contrat de professionnalisation			Oui

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

Contact

Christophe Marcic : christophe.marcic@unistra.fr

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

	ECTS	CM	CI	TD	TP	TE	Stage
UE 1 Gestion de projets, management, gestion de production, Anglais	13 ECTS		133 h		46 h		
Complément de formation (2 matières au choix parmi 3) Microbiologie alimentaire			12 h		12 h		
Complément de formation (2 matières au choix parmi 3) Niveau 2 - Gestion de production			11 h				
Complément de formation (2 matières au choix parmi 3) Nutrition - Diététique			14 h				
Gestion de projet			15 h				
Animation réunion, motivation d'équipe			22 h				
Prise de parole					12 h		
Niveau 1 gestion de la production			18 h				
Organisation d'entreprise			4 h				
Outils d'amélioration continue			15 h				
Anglais			10 h		20 h		
UE 2 Maîtrise des contrôles, des procédés, de l'environnement et de la sécurité des personnes	13 ECTS		154 h		20 h		
Validation méthodes microbiologiques			6 h				
Métrologie			8 h				
Logiciel EXCEL			4 h				
Validation des essais			14 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			22 h				
Assurance qualité fournisseur			11 h				
Qualité en grande surface			9 h				
ISO 14001 et SME (Système management environnemental)			11 h				
Développement durable			8 h				
Installation classée pour l'environnement			5 h				
ISO 18001 sécurité des personnes			19 h				
UE 3 Législation, qualité et sécurité du produit	13 ECTS		140 h		6 h		
Qualité : analyse sensorielle			9 h				
Qualité nutritionnelle			7 h				
Détection OGM			5 h				
Législation de l'étiquetage			6 h				
Législation des produits - allégation			2 h				
Législation des produits de santé			7 h				
Risques microbiologiques			14 h		4 h		
Risques procédés alimentaires			11 h				
Risques toxicologiques			13 h				
Risques physico-chimiques			3 h				
Risques allergènes			10 h				
Risques technologiques : emballage			7 h				
Désinfection			3 h				
Maîtrise des risques			26 h				
Traçabilité des produits agroalimentaires			8 h				
Sécurité des filières, produits de santé			4 h				
Communication de crise			5 h		4 h		
UE 4 Projet tutoré	7 ECTS		25 h				
Projet tutoré			6 h				
UE 5 Activité en entreprise	14 ECTS						
Activité en entreprise							