

Licence professionnelle Sécurité des aliments, assurance qualité

Domaine :

Sciences – Technologie – Santé

Mention :

Industrie agroalimentaire: gestion production et valorisation

UFR/Institut :

UPEC – Institut Universitaire de Technologie de Créteil-Vitry

Type de diplôme :

Licence professionnelle

Niveau(x) de recrutement :

Bac + 2

Niveau de diplôme :

Bac + 3

Niveau de sortie :

Niveau II

Lieu(x) de formation :

Créteil – Campus Centre

Durée des études :

1 an

Accessible en :

Formation continue,
Formation en alternance

Présentation de la formation

La sécurité des aliments est un enjeu de santé publique et socio-économique et intéresse particulièrement les grands groupes alimentaires tout comme les PME/PMI du secteur.

La licence professionnelle a pour objectifs de :

- former des professionnels capables de maîtriser la qualité et la sécurité des aliments en industrie agro-alimentaire, en restauration collective, en grande distribution, chez un traiteur ou en tant qu'auditeur/certificateur
- leur donner les moyens de s'adapter à terme aux évolutions (réglementaires et technologiques) de ce domaine d'activité au niveau européen voire international.

Compétence(s) visée(s)

- Acquérir les connaissances scientifiques et techniques utiles pour la qualité et la sécurité des aliments
- Mettre en place, adapter et assurer le suivi d'un système qualité et de la démarche hygiène
- Connaître les différentes filières agro-alimentaires, connaître les différents risques liés aux procédés de fabrication
- Savoir communiquer dans le cadre professionnel,
- Savoir sensibiliser et former les équipes,
- Dominer et savoir utiliser les réglementations en termes de sécurité, de traçabilité et de qualité des aliments.
- Savoir interpréter les résultats d'analyse de laboratoire

Poursuites d'études

La licence professionnelle est un diplôme destiné à l'insertion professionnelle. Cependant, une poursuite d'études est possible, en école ou en master.

Débouchés professionnels

- Industrie agro-alimentaire et traiteurs : assistant ou responsable qualité, sécurité des aliments
- Grande distribution : responsable qualité, hygiène, sécurité des aliments
- Restauration collective : responsable qualité
- Organismes certificateurs : auditeur, certificateur
- Laboratoires de contrôle : auditeur, formateur
- Concours de la fonction publique (services vétérinaires...)

Organisation de la formation

UE1 Outils scientifiques pour la qualité et la sécurité des aliments
Sciences de base
Outils de biologie moléculaire liés aux aliments
Statistiques appliquées
Techniques d'analyses physicochimiques et biochimiques
Microbiologie alimentaire

UE2 Qualité et sécurité des aliments dans l'entreprise
Assurance et démarche qualité dans l'entreprise
Sécurité des aliments

Filières agroalimentaires
Nutrition, analyse sensorielle
Génie des procédés alimentaires liés à la conservation

UE3 Formation générale pour l'entreprise
Anglais
Méthode de communication en entreprise
Législation et réglementation des aliments
Connaissance de l'entreprise

UE4 Projet tutoré

UE5 Activité en entreprise

La licence professionnelle délivre 60 ECTS (European Credits Transfer System).

Format de la formation :
Présentiel avec accès à des ressources numériques.

Méthodes pédagogiques mobilisées :
L'enseignement est dispensé sous forme de cours magistraux, de travaux dirigés, de travaux pratiques et projets.

Stage / Alternance

Rythme de l'alternance : 2 à 3 semaines en entreprise, 1 à 2 semaines à l'IUT
Dans le cadre de la formation continue, le stage a une durée de 16 semaines (560 heures)

Contrôle des connaissances

L'évaluation est organisée en contrôle continu, sous forme écrite, orale, avec remise de rapports et présentation de soutenances.

Calendrier pédagogique

600 heures de formation réparties de septembre à septembre

Modalités d'admission en formation continue

Niveau universitaire Bac+2, validé ou pouvant faire l'objet d'une demande de validation des acquis.
Tarif en formation continue : 8400 €
Situations particulières, contactez le service partenariats entreprises : pe-iutcv@u-pec.fr - 01 45 17 16 88

Modalités d'admission en formation par alternance

Titulaires d'un Bac +2 ou équivalent dans le cadre de la formation continue :
- en biologie
- en chimie
- étudiants ayant validé 4 semestres de licence dans les domaines de la biologie ou de la chimie-biologie.

L'admission dans un cycle en alternance repose sur une double sélection : par l'IUT sur critères pédagogiques et par l'entreprise d'accueil selon ses propres critères d'embauche.

Tarifs :
Pour l'alternant, la formation est financée par l'employeur ou

l'opérateur de compétences (OPCO). Le seul montant à acquitter est la Contribution à la Vie Étudiante et de Campus (CVEC).
Pour l'employeur, le coût du recrutement d'un apprenti peut être évalué en cliquant ici.

Candidature

Le dépôt des candidatures en Licence professionnelle, pour les étudiants ou les adultes en reprise d'études, est possible à partir du 1er février en se connectant à l'adresse : canel.iutsvf.org

Etudes et handicap:
L'UPEC propose aux usagers en situation de handicap un accompagnement spécifique pour leur permettre d'étudier dans les meilleures conditions : aménagement des études et des examens, accès aux locaux et équipements spécifiques.
En savoir + : <https://www.u-pec.fr/fr/vie-de-campus/etudes-et-handicap>

Partenariats

SODEXHO – COMPASS – ELIOR – AUCHAN – RIEM BECKER Traiteur – LENOTRE – SILLIKER

Responsables pédagogiques

Magali TREMOUILLERES

Scolarité

Scolarité de l'IUT de Créteil-Vitry
Campus Centre de Créteil
Bâtiment L1 – 1er étage – Bureau 132-136
61, avenue du Général De Gaulle – 94010 Créteil cedex
Tél : 01 45 17 16 84
Mail : scol-iutcv@u-pec.fr

Secrétariat

Département Génie Biologique
61, avenue du Général De Gaulle – 94010 Créteil cedex
Tél : 01 45 17 17 80
Mail : gb-iutcv@u-pec.fr

Plus d'informations

Etudes et handicap :
L'UPEC propose aux usagers en situation de handicap un accompagnement spécifique pour leur permettre d'étudier dans les meilleures conditions : aménagement des études et des examens, accès aux locaux et équipements spécifiques.
En savoir + : <https://www.u-pec.fr/fr/vie-de-campus/etudes-et-handicap>

