

# Licence professionnelle Sécurité des aliments, assurance qualité

**Domaine :**

Sciences – Technologie – Santé

**Distinction :**

Industrie agroalimentaire: gestion production et valorisation

**UFR/Institut :**

-

**Type de diplôme :**

Licence professionnelle

**Prerequisites for enrolment :**

Bac + 2

**Niveau de diplôme :**

Bac + 3

**Level of education obtained after completion :**

Niveau II

**City :**

Créteil – Campus Centre

**Length of studies :**

1 an

**Accessible as :**

Employee training,  
Alternate training (program where the time is shared  
between courses and professional experience)

**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.

**Targeted skill(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

**Career Opportunities**

- 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).

## Stage / Alternance

Rythme de l'alternance : 2 à 3 semaines en entreprise, 1 à 2 semaines à l'IUT

## 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 : 7200 €

Situations particulières, contactez le service partenariats entreprises : [pe-iutcv@u-pec.fr](mailto:pe-iutcv@u-pec.fr) – 01 45 17 16 88

## Modalités d'admission en formation par apprentissage

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 critères d'embauche.

## Candidature

- Etudiants ou adultes en reprise d'études : candidatures sur [canel.iutsv.org](http://canel.iutsv.org)

## Partenariats

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

## Director of studies

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](mailto: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](mailto:gb-iutcv@u-pec.fr)

