



LICENCE PROFESSIONNELLE

QUALITE ET SECURITE DES ALIMENTS (QSA)*

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

PRÉREQUIS

- En formation par apprentissage - Titulaire d'un des diplômes suivants: bac +2 (licence, BTS/BTSA, DUT,...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.
- Avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur
- La formation est également accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositifs de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA,...) ou des demandeurs d'emploi.

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Mettre en place et faire vivre un système qualité en connaissant les produits de l'entreprise, leurs spécificités technologiques et en maîtrisant les aspects réglementaires associés ;
- Assurer la sécurité sanitaire des produits alimentaires en évaluant les risques et en maîtrisant les points critiques grâce à un système de surveillance efficace ;
- Mettre en œuvre et valider les analyses en établissant ou respectant un plan d'échantillonnage ;
- Appréhender les différents procédés de fabrication pour les principaux secteurs de production alimentaire (denrées d'origine animale et d'origine végétale) ;
- Communiquer, manager, former et travailler en équipe.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

Responsable qualité, assistant(e) qualité, hygiéniste, auditeur(trice) qualité et / ou hygiène, auditeur-préleveur, qualitatifien...

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Formation organisée sur 2 semestres comprenant 8 UE (dont 1 de remise à niveau obligatoire) et 3 UA (UE & UA = unités d'enseignement et d'activités) et permettant la validation de 60 ECTS**.
- Parcours de 665h organisé en alternance comprenant en moyenne 20 semaines par an en centre de formation ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.
- Les stagiaires de la formation professionnelle doivent suivre une formation en entreprise d'au moins 16 semaines.
- Modalités pédagogiques : Cours - mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire et en laboratoires - individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources - visites d'entreprises.
- Lieu de formation : ENILBIO Poligny (39)

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Certains apprenant peuvent envisager un parcours complémentaire en master ou école d'ingénieur, mais néanmoins, la licence professionnelle n'a pour vocation de préparer à une poursuite d'étude
- La LP prépare aux concours de DDCSPP ou DGCCRF ;
- Master / école d'ingénieur.

MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Constitution et dépôt du dossier de positionnement
- Entretien de positionnement
- Admission conditionnée par la signature d'un contrat d'alternance ou de l'obtention d'un financement
- En cas de besoin, l'établissement accompagne les candidats pour la recherche d'entreprise d'accueil
- Pour les personnes en situation de handicap, notre référent handicap accompagnera pour l'étude de la faisabilité du projet de formation et des aménagements possibles.
- Frais pédagogique : prise en charge intégrale dans le cadre des contrats d'alternance - Dans les autres situations, reste à charge possible pour le candidat suivants les financements obtenus.





LICENCE PROFESSIONNELLE DU CNAM QUALITE ET SECURITE DES ALIMENTS*

Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement, rémunération...) :



ENILBIO Poligny
Tél. : 03 84 73 76 76
recrutement.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

le cnam CNAM Bourgogne Franche-Comté
Bourgogne – Franche-Comté Tél. 03 84 58 33 10
www.cnam-bourgognefranche-comte.fr

PARCOURS TYPE SUR 1 AN

Modules	ECTS	Thèmes de formation	Heures
UE0 / Harmonisation	0	Biochimie/Microbiologie / Statistiques / Informatique Ajustement selon le cursus des candidats à la licence	75 h
UE1 / Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management	5	Connaissance de l'entreprise et économie, droit du travail, expression écrite et orale, management et relation interpersonnelle, certification Voltaire	60 h
UE2 / Anglais de spécialité	2	Communication en anglais, anglais technique, certification Linguaskill	30 h
UE3 / Qualité, Sécurité, Environnement	5	Qualité (bases de l'HACCP), sécurité des biens et des personnes et environnement	60 h
UE4 / Production et conservation des aliments	8	Etude des denrées d'origines animale et végétale, des emballages, des étiquetages, réglementation des pré-emballés, opérations de stabilisation microbiologique et physico-chimique	90 h
UE5 / Contrôle qualité des aliments	8	Analyses microbiologiques et physico-chimiques, évaluation sensorielle, microbiologie prévisionnelle	90 h
UE6 / Management de la qualité	6	Normes ISO 9001, 14001, outils d'amélioration et pilotage d'un système de management de la qualité	60 h
UE7 / Management de la sécurité des aliments	6	Référentiels IFS, BRC et ISO 22000, audits, plan de lutte contre la malveillance et les fraudes, gestion de crise	60 h
UA1 / Projet tutoré	8	Gestion de projet avec possibilité de partenariat entreprise	140 h
UA2 / Activité en entreprise	12	Acquérir les compétences d'un opérationnel de terrain dans les Industries Alimentaires. 16 semaines minimum pour les stagiaires de formation professionnelle 32 semaines minimum pour la formation en apprentissage	
TOTAL (hors formation en entreprise)			665 h

Le diplôme sera obtenu si le candidat obtient des notes avec une moyenne $\geq 10 / 20$ pour les UA et une moyenne générale $\geq 10 / 20$ (UA + UE)

Taux de réussite 2021	Taux de poursuite d'étude	Taux d'insertion	Taux de satisfaction fin de formation sur 2 ans glissants
100%	16%	79%	98%

ILS SONT PASSÉS PAR LÀ



« Avant d'arriver à l'ENILBIO, j'ai effectué un BEP et Bac Pro Bioservice de transformation à Strasbourg. J'ai choisi l'ENILBIO car c'était la suite logique de mon Bac Pro et je voulais continuer dans le secteur agroalimentaire. J'ai apprécié la partie pratique pour le BTS STA, pour la licence j'ai apprécié le projet tutoré qui était en lien avec le Service commun de restauration (nos travaux ont aidé le SCR !). Les mises en situation (crise sanitaire, communication...) étaient très intéressantes. Les supports étaient bien construits, il n'y avait pour notre part pas grand-chose à prendre en note, l'essentiel était là. Pour ce qui est de l'apprentissage le gros avantage était l'accès au monde du travail. Un mot pour résumer ? La base c'est la qualité ! » **Tunca**

