



## LICENCE PROFESSIONNELLE

# QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE (QSA)\*

### A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

#### PRÉREQUIS

En formation par apprentissage aux titulaires d'un bac +2 (licence, BTS/BTSA, DUT,...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2. Pour tout autre diplôme, nous contacter.

En formation continue, aux salariés et aux personnes en situation de recherche d'emploi titulaires d'une des diplômes précisés ci-dessus et sous réserve d'un financement.

### QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Mettre en place et faire vivre un service qualité en connaissant les produits de l'entreprise, leurs spécificités technologiques et en maîtrisant les aspects réglementaires associés ;
- Assurer la sécurité sanitaire des denrées 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 alimentaires (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, qualificateur...

### COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Parcours 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.
- Formation de 665 h 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\*\*.
- **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.

### POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Concours DDCSPP ou DGCCRF ;
- Master / école d'ingénieur.

### MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Retrait du dossier auprès de l'ENLIBIO de Poligny.
- Contacter le service recrutement de l'ENLIBIO pour l'accompagnement à la recherche d'entreprise.
- L'établissement dispose d'un référent handicap.

\*Licence professionnelle mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, parcours Qualité, Sécurité, recherche et analyses alimentaires du CNAM.

\*\*ECTS : European Credit Transfe





# LICENCE PROFESSIONNELLE DU CNAM QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE\*

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**  
Bourgogne – Franche-Comté

**CNAM Bourgogne  
Franche-Comté**  
Tél. 03 84 58 33 10  
www.cnam-franche-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	58 h
UE6 / Management de la qualité	6	Normes ISO 9001, 14001, outils d'amélioration et pilotage d'un système de management de la qualité	80 h
UE7 / Management de la sécurité des aliments	6	Référentiels IFS, BRC et ISO 2200, 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	
<b>TOTAL (hors formation en entreprise)</b>			<b>655 h</b>

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)



### 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 BTSA 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**

