



LICENCE PRO QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, SANTÉ, ENVIRONNEMENT PARCOURS : QUALITÉ DES ALIMENTS ET DE L'ENVIRONNEMENT

Nature

Formation diplômante

Lieu(x) de formation

Perpignan

Accessible en

- Formation initiale
- [Formation continue](#)
- [Formation en alternance](#)
- [Formation en apprentissage](#)

RÉSUMÉ

L'objectif de cette licence professionnelle est de former des responsables Qualité en petites et moyennes entreprises notamment capables de mettre en place un système de Management intégrant la qualité et l'environnement et d'en assurer le suivi et son amélioration.

Cette formation vise à former des cadres ou des techniciens dans les métiers de la qualité appliquée dans les coopératives, dans les industries agroalimentaires (IAA), mais également dans les métiers liés à l'impact de l'activité des IAA sur l'environnement. [Cette approche amont et aval de la qualité rend cette formation originale](#) et intéressante en matière d'employabilité.

Chaque module proposé de la formation est spécifique d'une tâche ou d'une mission que peut exercer le qualicien dans une entreprise. [Le projet tuteuré](#) permettra à l'étudiant d'appréhender [le stage professionnel](#) dans les meilleures conditions en travaillant sur le Manuel Qualité d'un produit qu'il réalisera.

Cette formation apportera au candidat des solides compétences en management de la qualité (ISO9001, ISO22000, IFS/BRC, GlobalGAP, IGP, HACCP), de la sécurité (OHSAS18001, document unique) et de l'environnement (ISO14001, ICPE, diagnostic PEE).

[L'insertion professionnelle](#) est notre objectif premier. 65% des étudiants en fin de formation se voit proposer un contrat de travail. Plus de 82% des diplômés sont en contrat 4 mois après leur sortie.

SAVOIR-FAIRE ET COMPÉTENCES

Compétences professionnelles

- Intégration dans une équipe de travail, organisation des tâches et animation.

- Prise de responsabilités et esprit d'initiative.
- Analyse critique de situations professionnelles, propositions de solutions pertinentes.

Compétences méthodologiques

- Techniques de mesures et bonnes pratiques de transformation.
- Apprentissage de la communication dans le cadre d'une démarche Qualité.
- Recherche de référentiels.

Compétences techniques

- Caractérisation de la qualité des produits, traçabilité et certification.
- Application des normes de sécurité sanitaire liées aux produits et à leur production.
- Élaboration d'un plan d'analyses des risques et de maîtrise sanitaire.
- Maîtrise du droit de l'environnement, Réglementation des nuisances et des pollutions.
- Construction d'un Système de Management Environnemental (SME).
- Élaboration d'un dossier d'Eco-certification.

CONDITIONS D'ACCÈS

- **Etre titulaire d'un DUT** pour se spécialiser et/ou acquérir une double compétence dans les domaines de la sécurité des produits alimentaires et de la maîtrise des impacts liés à leur élaboration.
- **Etre titulaire d'une L2** pour se professionnaliser dans le domaine des industries agro-alimentaires.
- **Etre titulaire d'un BTS** (Diététique, Production, IAA, QIABI, Logistique...) afin de développer leurs savoirs et savoir faire dans le domaine de l'assurance qualité.
- Tout diplôme **jugé équivalent** par la commission pédagogique.
- Ouverte aux personnes **en recherche d'emploi** et aux salariés **en congé de formation**.

ORGANISATION GÉNÉRALE DES ÉTUDES

Connaitre les crédits ECTS pour cette licence



[Licence pro. Qualité des aliments et de l'environnement](#)

Semestre 5

UE1 - Management de qualité (1) & des risques sanitaires

- BPH/PMS/HACCP
- Sécurité sanitaire et contrôle en IAA
- Démarche_certification_ISO

UE2 - Sciences des aliments

- Sciences et techniques des aliments
- Qualité organoleptique

UE3 - Gestion et Management de l'Environnement

- Système de Management Environnemental
- Analyse environnementale et gestion des déchets
- Réglementation et Risque en Environnement

UE4 - Connaissance de l'entreprise Communication

- Communication et Projet professionnel
- Anglais
- Méthodes statistiques
- Économie de l'entreprise

Semestre 6

UE1 - Management de la qualité (2) et de la sécurité

- IFS/BRC/GlobalGAP
- Système viticole et Développement Durable
- Système viande/Système lait
- Système de Management de la Sécurité

UE2 - Projet tuteuré

- Projet tuteuré
- Encadrement du projet tuteuré

UE3 - Projet Professionnalisant Partenaires - Université

- Stage 3PU

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Les métiers visés à l'issue de la formation sont :

- Responsable qualité, Assistant qualité, Responsable Hygiène/Sécurité/Environnement.
- Chef d'équipe, responsable d'unité ou d'atelier de production, agent d'encadrement de fabrication dans les industries agro-alimentaires.
- Assistant d'ingénieur ou contrôleur dans les laboratoires de recherche, de contrôle ou de certification des organismes publics ou des entreprises privées des secteurs agricoles ou agroalimentaires.

Ce professionnel pourra travailler entre autres en :

- Industries agro-alimentaires.
- Coopératives (viticoles, fruitières, laitières...).
- GMS.
- Cuisine centrale.
- Cabinet de consultant.

RESPONSABLE(S)

David Duval, Maître de Conférences.

IUT de Perpignan

Département Génie Biologie

UMR 5244 UPVD-CNRS-Ifremer-UM

IHPE : Interactions Hôtes-Pathogènes-Environnements

CONTACT ADMINISTRATIF

Responsable pédagogique :

[David DUVAL](#)

Administration :

[Service de la scolarité de l'IUT](#)

04 68 66 24 01

ou 04 68 66 24 04

Département Génie Biologique

Tél : 04 68 66 24 22

gb-iut@univ-perp.fr

Formation continue et Apprentissage SFC :
04 30 19 81 41
sfc@univ-perp.fr

Service des études, de la vie étudiante, de l'orientation et de l'appui au handicap (SEVEOH/ BAIO) :
04 68 66 20 42
baio@univ-perp.fr

Mise à jour le 14 octobre 2019

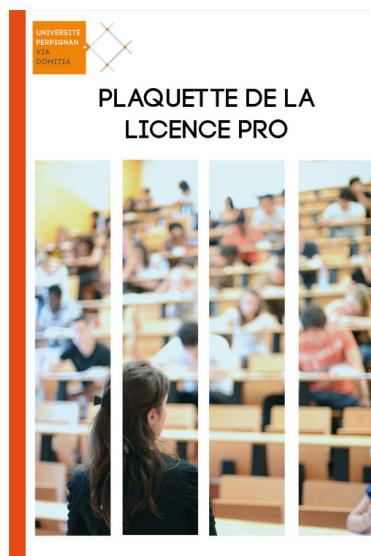
DÉPARTEMENT

[Département de Génie Biologique](#)

CANDIDATER

- [E-candidat](#)
- [Guide d'utilisation d'E-candidat](#)
- [Installer acrobat reader](#)

DOCUMENTS À TÉLÉCHARGER



[Télécharger la plaquette](#)

ALTERNANCE, PREPAREZ VOUS

[Calendrier 2018/2019](#)

FORMATION CONTRÔLÉE PAR L'ÉTAT

The logo consists of a central blue hexagon with a white border, surrounded by a larger, fainter hexagonal outline. The text is centered within the blue hexagon.

**LICENCE
PROFESSIONNELLE
CONTRÔLÉE
PAR L'ÉTAT**