

# LP QUALITÉ HYGIÈNE SÉCURITÉ SANTÉ ENVIRONNEMENT - PARCOURS QUALITÉ ET HYGIÈNE DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES

## RÉSUMÉ DE LA FORMATION

**Type de diplôme :** Licence professionnelle

**Domaine(s) ministériel(s) :** Sciences, technologies, santé

## PLUS D'INFOS

**Durée :** 1 an

**Niveau d'étude :** BAC +3

### Public concerné

- \* Alternance
- \* Formation initiale
- \* Formation continue

**Nature de la formation :** Diplôme national

## Objectifs

La Licence Professionnelle Qualité et Hygiène des Produits AgroAlimentaires forme des **assistants qualité** qui conseillent et assistent la direction de l'entreprise pour définir la politique de sécurité sanitaire des aliments. Sous la direction du responsable qualité, ils en assurent la mise en place, l'animation, le suivi et le contrôle. Ils établissent des programmes de prévention afin de réduire le nombre d'incidents et leur coût. Dans les PME, les étudiants issus de cette LP peuvent fréquemment devenir de fait responsables des aspects hygiène et qualité.

Cette licence est proposée en formation classique ou par alternance.

## Savoir faire et compétences

Les compétences attendues à l'issue de cette formation sont les suivantes :

### Compétences disciplinaires :

- \* Identifier et utiliser les différents systèmes de management de la qualité et acquérir les outils adéquats indispensables au quotidien : réglementation, référentiels et normes ISO, pratique de l'HACCP, traçabilité ascendante et descendante.
- \* Assurer la conformité avec la législation et limiter les risques d'incidents sanitaires.
- \* Analyser les dangers et précautions à apporter en matière de dangers microbiologiques, physiques et chimiques.

- \* Informer et sensibiliser à une démarche hygiène, sécurité et environnement et à la prévention des risques.
- \* Planifier et coordonner les opérations d'analyses biologiques et physiques.
- \* Élaborer ou faire évoluer les référentiels, procédures et consignes d'hygiène, sécurité, et environnement et contrôler leurs conformités d'application.

### **Compétences transversales, linguistiques, informatiques et méthodologiques :**

- \* S'exprimer à l'oral et à l'écrit en Anglais en utilisant un vocabulaire générique et technique.
- \* Prendre la parole en public pour présenter un projet.
- \* Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- \* Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- \* Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- \* Développer une argumentation avec un esprit critique.

### **Compétences professionnelles :**

- \* S'adapter à son environnement de travail
- \* Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- \* Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- \* Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- \* Caractériser et valoriser son parcours, ses compétences et son projet professionnel.
- \* Se mettre en recul d'une situation, s'auto-évaluer et se remettre en question pour apprendre.

## **Les + de la formation**

La LP bénéficie d'une équipe stable de vacataires professionnels, les différentes entreprises ou organismes qui participent à la formation sont :

ANSES (Biostatisticien), Api Restauration (Responsable secteur), Distillerie Merlet (Responsable qualité), Exaris (Responsable de projets), Groupe IMT (Formatrice en microbiologie alimentaire), IRSTEA (Ingénieur de recherche), Lactalis (Responsable qualité), Laval Mayenne Technopole (Chef de projets, animateur de filières industrielles, sécurité alimentaire et environnement), Nov'Alim (Responsable de la Halle de Technologie), Ovoteam (Responsable QSE), SOCOA (Responsable assurance qualité), CARSAT Pays de la Loire (Ingénieur conseil industries agro-alimentaires), CSTB (Responsable en métrologie des aérocontaminants), DDCSPP53 (Chef de service qualité et sécurité de l'alimentation)

La part du volume horaire d'enseignement assuré par ces intervenants est d'environ 25%.

## **Contenu de la formation**

**La LP est dispensée en formation initiale avec un stage et par la voie de l'alternance.**

Cette formation se caractérise par 395h d'enseignement universitaire (40 ECTS) réparties sur 16 semaines (de septembre à mai par période de 2 ou 3 semaines). Ces enseignements sont sous forme de CM, TD, TP enrichis par des supports à distance (UMTICE) et des conférences. Ils sont assurés en présentiel et communs aux deux voies, soit à l'IUT au département Génie Biologique soit au Lycée Agricole de Laval. Certaines matières sont complétées par des séances en autonomie. À ces 16 semaines, il faut ajouter :

- \* Pour la formation initiale, 130h de projet tutoré et 16 semaines de stage
- \* Pour l'alternance, 35 semaines en entreprise.

## En formation initiale :

Les projets tutorés sont organisés conjointement avec la LP Commerce Agro-alimentaire et Agro-fourriture (LP CAA) de Laval favorisant ainsi les échanges entre les formations. Chaque groupe de projet, constitué de 2 étudiants de la LP QualHyPAA et deux étudiants de la LP CDAA, rencontre un professionnel de l'agro-alimentaire qui souhaite innover. Cette double appartenance permet de développer un travail transversal et d'offrir un regard extérieur et nouveau aux entreprises qui souhaitent faire progresser leurs activités. Pour cela, les groupes d'étudiants sont suivis par des personnes du service « Pépinière & Développement d'activités innovantes » de Laval Mayenne Technopole et des enseignants des 2 départements Techniques de Commercialisation et Génie Biologique.

## En alternance (apprentissage et contrats de professionnalisation) :

Pendant les six premiers mois de formation, les étudiants alternent des périodes d'environ trois semaines en entreprise avec des périodes équivalentes à l'IUT. Ce sont ainsi 16 semaines à l'IUT et 35 semaines en entreprise. Le projet est mis en œuvre tout au long de l'année sur une problématique de l'entreprise.

## Organisation de la formation

- *Parcours LP Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement (Facultatif)*
  - Semestres 5 et 6 PARCOURS CLASSIQUE
    - *Semestres 5 et 6 PARCOURS CLASSIQUE (Obligatoire)*
      - Élément facultatif
        - *Éléments facultatifs (Facultatif)*
          - Sport
          - Culture
- 1 - Systèmes de management de la qualité
  - 1 - *Systèmes de management de la qualité (Obligatoire)*
    - 11 - Obligations réglementaires
    - 12 - Systèmes de certification
- 2 - Microbiologie appliquée à l'hygiène
  - 2 - *Microbiologie appliquée à l'hygiène (Obligatoire)*
    - 21 - Mise à niveau en microbiologie
    - 22 - Micro-organismes pathogènes
    - 23 - Ecologie microbienne
    - 24 - Epidémiologie
- 3 - Maîtrise des procédés de fabrication

- 3 - *Maîtrise des procédés de fabrication (Obligatoire)*
  - 31 - Mise à niveau en génie des procédés
  - 32 - Etude des matières premières
  - 33 - Etude des procédés
  - 34 - Nettoyage et désinfection, installations de fabrication
  
- 4 - Communication et compétences pour le management
  - 4 - *Communication et compétences pour le management (Obligatoire)*
    - 41 - Expression communication
    - 42 - Anglais
    - 43 - Informatique
    - 44 - Statistiques
  
- 5 - Classique - Projets tutorés
- 6 - Classique - stage en entreprise
  
- Semestres 5 et 6 PARCOURS ALTERNANCE
  - *Semestres 5 et 6 PARCOURS ALTERNANCE (Obligatoire)*
    - Élément facultatif
      - *Éléments facultatifs (Facultatif)*
        - Sport
        - Culture
  
  - 1 - Systèmes de management de la qualité
    - 1 - *Systèmes de management de la qualité (Obligatoire)*
      - 11 - Obligations réglementaires
      - 12 - Systèmes de certification
  
  - 2 - Microbiologie appliquée à l'hygiène
    - 2 - *Microbiologie appliquée à l'hygiène (Obligatoire)*
      - 21 - Mise à niveau en microbiologie
      - 22 - Micro-organismes pathogènes
      - 23 - Ecologie microbienne
      - 24 - Epidémiologie
  
  - 3 - Maîtrise des procédés de fabrication
    - 3 - *Maîtrise des procédés de fabrication (Obligatoire)*
      - 31 - Mise à niveau en génie des procédés
      - 32 - Etude des matières premières
      - 33 - Etude des procédés
      - 34 - Nettoyage et désinfection, installations de fabrication
  
  - 4 - Communication et compétences pour le management

- 4 - *Communication et compétences pour le management (Obligatoire)*
  - 41 - Expression communication
  - 42 - Anglais
  - 43 - Informatique
  - 44 - Statistiques

- 7 - Alternance - Mise en situation professionnelle

## Contrôle des connaissances

[LP Qualité Hygiène Sécurité Santé Environnement](#)

## Conditions d'accès

Pour être accueilli dans les formations conduisant à la licence professionnelle, vous devez justifier :

- \* soit d'un diplôme national sanctionnant deux années d'enseignement supérieur validées (DEUG, DUT, BTS, BTSA, DEUST) dans un domaine de formation compatible avec celui de la licence professionnelle
- \* soit, dans les mêmes conditions, de la validation de 120 crédits ECTS dans le cadre d'un cursus de licence
- \* soit, dans les mêmes conditions, d'un diplôme ou titre homologué par l'Etat au niveau III ou reconnu, au même niveau, par une réglementation nationale
- \* soit d'une validation d'études, d'acquis ou d'expériences professionnelles

Le dépôt de candidatures se fera en ligne sur [l'application de candidatures des IUT Pays de la Loire](#)

Si vous êtes en reprise d'études, nous vous invitons à consulter au préalable la [page dédiée](#)

Si vous êtes étudiant étranger, nous vous invitons à consulter au préalable la [page dédiée](#)

## Public cible

La LP Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé, Environnement, parcours QualHyPAA concerne les étudiants issus de :

- \* DUT Génie Biologique
- \* DUT Hygiène, Sécurité, Environnement
- \* BTSA Sciences et technologies des Aliments et Productions Animales (partenariat existant avec les lycées agricoles Sarthe / Mayenne)
- \* BTS IAA, BTS Bio analyses et contrôles, BTSA ANABIOTEC

Les étudiants titulaires d'une L2-L3 SVT, Biologie, Biochimie peuvent également accéder à cette formation.

Une articulation renforcée avec la licence Sciences de la Vie de l'UFR Sciences et techniques sera mise en œuvre à partir de 2017 dans le cadre de la spécialisation progressive en L2.

## Insertion professionnelle

“ [Voir les résultats de l'enquête Ministérielle de décembre 2018 sur le devenir des diplômés de LP et Master](#) ”

Trois procédures de suivi de l'insertion professionnelle ont été mises en place : une enquête nationale 30 mois après le diplôme réalisée par le SUIO-IP de l'Université du Mans, une enquête interne à l'IUT de Laval 3 mois après le diplôme et, enfin, un suivi des étudiants sur les réseaux sociaux professionnels mis en place par le responsable de formation. L'enquête interne est réalisée chaque année par l'IUT à l'occasion de la cérémonie de remise des diplômes, qui est l'occasion de revoir un nombre assez important de diplômés de l'année.

Les enquêtes menées auprès des étudiants diplômés montrent que le taux des diplômés ayant un emploi à 30 mois atteint plus de 80% mais à 3 mois, environ 50% sont déjà en emploi dont la moitié en emploi stable. Ces chiffres montrent que la formation correspond aux attentes des entreprises.

Les étudiants diplômés sont essentiellement embauchés en tant qu'assistants qualité et dans une moindre mesure en tant que techniciens qualité dans des grands groupes de l'agro-alimentaire mais également dans des PME. Certains d'entre-eux sont devenus en interne responsables qualité.

## Contacts

### Contact administratif

IUT de Laval - Scolarité

sco-iut-laval@univ-lemans.fr