

IUT DE CRÉTEIL-VITRY

LICENCE PROFESSIONNELLE EN ALTERNANCE

Industries agro-alimentaires :
gestion, production et valorisation

Sécurité des aliments, assurance qualité



LICENCE PROFESSIONNELLE

Sécurité des aliments, assurance qualité

OBJECTIFS

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.



SPÉCIFICITÉS

- Diplôme universitaire de niveau BAC + 3 à vocation professionnelle, proposé en alternance, en partenariat avec le CFA Sup 2000.



- **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.

LES PLUS DE LA FORMATION

- Visites d'entreprises
- Forte implication des intervenants professionnels dans la formation
- Nombreux projets à réaliser en cours d'année qui préparent au monde du travail.



Résolument orienté « insertion professionnelle », le programme privilégie autant les contenus théoriques que les approches pratiques à travers 5 unités d'enseignement, dont 2 unités professionnelles.

PARTENAIRES ENTREPRISES

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

5 UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

UE 1

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 physico-chimiques et biochimiques
- Microbiologie alimentaire

UE 2

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

UE 3

Formation générale pour l'entreprise

- Anglais
- Méthode de communication en entreprise
- Législation et réglementation des aliments
- Connaissance de l'entreprise

UE 4

Projet tutoré

UE 5

Activité en entreprise



DÉBOUCHÉS

- 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...)

PUBLIC CONCERNÉ ET CONDITIONS D'ADMISSION

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.

Pour les contrats d'apprentissage et de professionnalisation, les candidats doivent répondre aux conditions légales en vigueur.

**Pour la formation continue (salariés ou autres situations), contactez le service partenariats entreprises :
pe-iutcv@u-pec.fr
01 45 17 16 88**



TEMOIGNAGE

Sébastien – promo 2015

« La licence professionnelle Sécurité des aliments, assurance qualité m'a permis de découvrir un métier passionnant et diversifié.

A l'issue de cette formation, j'ai été recruté au sein du service qualité de mon entreprise d'apprentissage. »



▪ CONTACTS ▪

Responsable de la formation

Magali TREMOUILLERES
magali.tremouilleres@u-pec.fr

Secrétariat pédagogique

Département Génie biologique
gb-iutcv@u-pec.fr
01 45 17 17 80

Scolarité IUT

Tél : 01 45 17 16 84 - Email : scol-iutcv@u-pec.fr

▪ INFORMATIONS ▪ CANDIDATURES ▪

iut.u-pec.fr

CRÉTEIL