

Licence Professionnelle Qualité Hygiène Sécurité Santé Environnement - Parcours Qualité et hygiène des produits agroalimentaires



Filière : Alimentation, laboratoire, qualité

Niveau : Licence Professionnelle

Voies de formation au sein du réseau :

Formation initiale scolaire

Apprentissage

Formation continue

Description de la formation

La Licence Professionnelle Qualité, Hygiène, Santé, Sécurité, Environnement – Parcours Qualité et Hygiène des Produits AgroAlimentaires (QualHyPAA) permet de former des assistants qualité qui conseillent et assistent la direction de l'entreprise dans la mise en œuvre de sa politique en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité 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 formation est dispensée sur une année universitaire, en partenariat avec l'IUT de Laval, par la voie classique avec un stage de fin d'études et par la voie de l'alternance. Elle s'organise autour d'enseignements communs aux deux voies, ce qui représente 395 heures d'enseignements pratiques et théoriques dont la moitié est assurée par des professionnels. Ces enseignements disciplinaires et transversaux sont répartis dans 4 Unités d'Enseignement (UE) :

- UE1- Systèmes de management de la qualité (83h)
- UE2- Microbiologie appliquée à l'hygiène (84h)
- UE3- Maîtrise des procédés de fabrication (128h)

- UE4- Communication et compétences pour le management (100h) Les modalités de mise en œuvre des UE de professionnalisation dépendent du choix du parcours de l'étudiant : – Voie classique : UE5- Projets tutorés (130h) et UE6- Stage en entreprise (16 semaines) – Voie par l'alternance : UE7- Mise en situation professionnelle (35 semaines en entreprise). Les étudiants alternent des périodes d'environ 3 semaines en entreprise avec des périodes équivalentes à l'IUT pendant les six premiers mois puis sont en immersion complète dans l'entreprise les six mois suivants.

Compétences visées

Compétences disciplinaires

- Identifier et utiliser les différents systèmes de management de la qualité
- Assurer la conformité avec la législation et limiter les risques d'incidents sanitaires
- Analyser les dangers et actions de prévention en matière de dangers microbiologiques, physiques et chimiques
- Planifier et coordonner les opérations d'analyses biologiques et physiques
- Informer et sensibiliser le personnel à une démarche qualité, hygiène, sécurité, environnement et à la prévention des risques via des outils de communication adaptés
- Élaborer ou faire évoluer les référentiels, procédures et consignes d'hygiène, sécurité, et environnement et contrôler leurs conformités d'application
- Participer à la gestion documentaire

Débouchés métiers

La LP QualHyPAA permet de former des cadres intermédiaires de l'industrie agro-alimentaire destinés à évoluer à l'interface entre le laboratoire et la production sous la tutelle du responsable qualité. Cette notion de polyvalence entre la production et le laboratoire de contrôle qualité est un atout majeur quant aux débouchés qui peuvent être proposés dans les industries agro-alimentaires. Le diplômé peut occuper des postes tels que assistant ou technicien qualité, responsable de ligne de production, assistant gérant d'unité en restauration collective, chef d'équipe de nettoyage, conseiller formateur hygiène, ou bien encore auditeur/formateur qualité.

Poursuite d'études

La LP QualHyPAA a pour vocation première une insertion professionnelle. Cependant, pour les étudiants qui le souhaitent, il est possible d'intégrer des formations niveau Bac+4 (Master 1 Maîtrise de la qualité et des risques pour les bonnes pratiques en IAA,...) mais également des écoles d'ingénieurs pour les meilleurs de la promotion (ESIAB, ESA...).

Modalités

Formation en présentiel temps plein ou alternée

Lieux de formation

Formation scolaire

Lycée AgriCampus Laval

Lycée d'enseignement général, technologique et professionnel agricole

321 route de Saint Nazaire

CS 8131953013 LAVAL Cedex

02 43 68 24 93

legta.laval@educagri.fr

Apprentissage

Lycée AgriCampus Laval

Lycée d'enseignement général, technologique et professionnel agricole

321 route de Saint Nazaire

CS 8131953013 LAVAL Cedex

02 43 68 24 93

legta.laval@educagri.fr

Formation continue

Lycée AgriCampus Laval

Lycée d'enseignement général, technologique et professionnel agricole

321 route de Saint Nazaire

CS 8131953013 LAVAL Cedex

02 43 68 24 93

legta.laval@educagri.fr