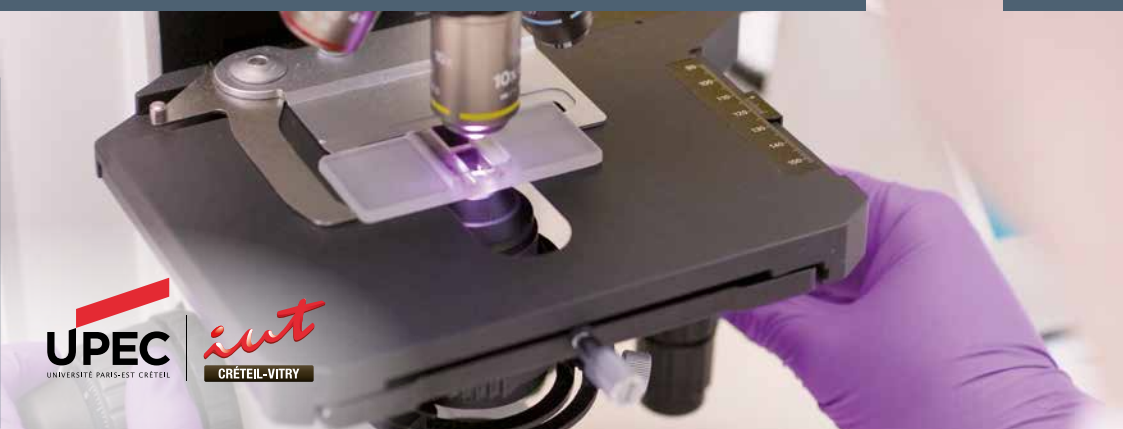


IUT DE CRÉTEIL-VITRY

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

Scalarité IUT

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

• INFORMATIONS • CANDIDATURES •

iut.u-pec.fr

CRÉTEIL