

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

Licence pro Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement



Niveau d'étude
visé
BAC +3 / licence



Durée
1 an



Composante
IUT

Parcours proposés

- › Parcours Production dans les industries alimentaire et biologique

- * QSE : référentiels des normes ISO 9001-14001-22000 et OHSAS 18 et des certifications BRC et IFS / HACCP / audit / amélioration continue / outils qualité / gestion de projet.
- * Gestion de la Production : management d'équipe / technologie alimentaire / méthode d'amélioration continue de la production / indicateurs de production / gestion de projet / lean

Présentation

La Licence pro Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement n'ouvrira pas à la rentrée 2021.

Objectifs

Les diplômés de la LP Qualité, Sécurité, Environnement et Production dans les Industries Alimentaires et Biologiques sont des professionnels sachant **faire vivre le service QSE d'une entreprise agroalimentaire** ou des chefs d'équipe qui gèrent les hommes, les outils et l'organisation de la production. Ils sont capables d'évoluer vers des postes à grandes responsabilités.

Savoir faire et compétences

Double compétence en QSE et en gestion de la production

Les + de la formation

Travail en entreprises

Pendant les périodes en entreprise appartenant au secteur Agro-alimentaire ou biologique, les alternants vont mettre en œuvre les compétences acquises en cours de formation en Qualité, Hygiène, Gestion de la production, Sécurité ou Environnement. L'alternant est acteur pour la recherche du lieu d'alternance et choisit librement son entreprise d'accueil. Celle-ci doit appartenir au secteur agroindustriel au sens large : production d'aliments, production de cosmétiques, industries pharmaceutiques, laboratoire d'analyses auprès d'industries agroalimentaires, prestataire de services auprès d'industries agroalimentaires,... L'alternant se voit proposer une mission / problématique par l'entreprise ; celle-ci doit répondre aux attendus / compétences des métiers visés par la licence professionnelle et est validée par le responsable de formation. Exemple de missions principales: certification IFS, révision de l'HACCP, mise en place du PMS, mise en place de certification IFS Food, amélioration des performances économiques d'une ligne de production, gestion d'une ligne de production ... L'alternant est encadré pendant son année

d'alternance à l'IUT par un enseignant référent et dans l'entreprise par son maître d'alternance. A l'issue de la période en entreprise, le travail en entreprise est évalué par une note attribuée par le professionnel reflétant l'implication de l'alternant dans l'entreprise et grâce à un rapport puis une soutenance portant sur la mission principale ou une partie de celle-ci.

Organisation

Aménagements particuliers

Visites d'entreprises

En cours d'année de nombreuses visites de sites industriels sont organisées : entreprises agroalimentaires (préparant des biscottes, des plats préparés, de la charcuterie, des boissons...), cuisine de restauration collective, centre de tri de déchets etc...

Passage du TOEIC

Les alternants peuvent se présenter au TOIEC à l'Université d'Angers.

Ouvert en alternance

Type d'alternance : Contrat d'apprentissage

Modalités pratiques de l'alternance

Le rythme d'alternance de 3 à 4 semaines entre les périodes de formation (17 semaines au total)

et les périodes en entreprise (35 semaines au total) est optimal pour répondre aux contraintes pédagogiques et à celle de l'alternance en entreprise.

Rythme d'alternance : voir calendrier de la formation

Période de formation : de septembre à septembre

Durée de formation : voir calendrier de la formation

Admission

Public cible

Toutes personnes (étudiants, demandeurs d'emploi) titulaires d'un **diplôme de L2 « Sciences de la vie »** et **L2 « Technologies et entreprise »** (LT E), **BTS/DUT d'options** ; personne bénéficiant d'une VAE ou possédant une expérience significative en lien avec la formation pour un accès via une validation des acquis professionnels et personnels (VAPP).

Une **expérience en industrie alimentaire ou en laboratoire d'analyse** est souhaitée.

Droits de scolarité

Les droits d'inscription universitaires sont annuels et fixés par le ministère de l'Enseignement supérieur de la Recherche et de l'Innovation. S'y ajoutent les contributions obligatoires et facultatives selon la situation personnelle de l'étudiant.

Coûts : 4600€ (+droits universitaires), prise en charge par l'entreprise.

Pour l'apprentissage, nous consulter.

Capacité d'accueil

25 alternants

Et après

Insertion professionnelle

Secteurs d'activité

- * Industries (manufacturières, extractives et autres)
- * Commerce, transports, hébergement et restauration
- * Information et communication
- * Activités spécialisées, scientifiques et techniques
- * Enseignement
- * Santé humaine et action sociale

Métiers visés

- * Animateur QSE
- * Assistant QSE
- * Responsable QSE
- * Chef d'équipe en production
- * Conducteur de ligne
- * Assistant de production
- * Chef d'atelier

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Severine Valette

✉ severine.valette@univ-angers.fr

LP MIAB Scolarité

☎ 02.44.68.87.66

✉ lp.miab.iut@contact.univ-angers.fr

Lieu(x)

📍 Angers

En savoir plus

🔗 <http://www.iut.univ-angers.fr>

Programme

Organisation

Semestre 5

- * UE1 Hygiène et Production en industries Agroalimentaires et Biologiques
- * Module 1 Technologie alimentaire 64 h
- * Module 2 Assurance qualité 24,5 h
- * Module 3 Management de la production 44 h
- * Module 4 Hygiène en production et Sécurité du consommateur 16,5 h

- * UE2 Communication et organisation en entreprise
- * Module 1 Méthodes et outils de maîtrise des processus 37,5 h
- * Module 2 Gestion de projet 13,5 h
- * Module 3 Communication et anglais 62,5 h
- * Module 4 La composante humaine dans l'entreprise 13,5 h
- * Module 5 Gestion et Contexte juridique dans l'entreprise 24 h

- * UE3 Management Intégré QSE
- * Module 1 Management de la Qualité dans les IAB 84 h

- * Module 2 Management environnemental 36 h
- * Module 3 Santé et sécurité au travail 30 h

Semestre 6

- * UE4 Projets tutorés 140 h
- * UE5 Travail en entreprise - Mission principale 1225 h au moins

Parcours Production dans les industries alimentaire et biologique