



Licence Professionnelle

Qualité et Sécurité des Aliments (QSA)*

*Biotechnologies,
Bio-informatique,
Agroalimentaire*

Code
LP10804A
60 crédits

Prérequis
Bac +2

Durée
1 an

Localisation
**ENIL BIO de
Poligny (39)**

Modalité
Alternance

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

Handicap :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (à étudier avec la mission handicap du centre)

La Licence professionnelle QSA a pour objectif de former des assistants qualité (voire des responsables qualité) capables d'intégrer tout type d'entreprise du secteur alimentaire : industries agroalimentaires (TPE, PME, entreprises de taille intermédiaire, grandes entreprises), entreprises de la restauration hors domicile (commerciale, sociale, traiteur, etc.) ou entreprises connexes parties prenantes ou pas des précédentes (audit-conseil, laboratoires, services hospitaliers, services municipaux, etc.)

Les + de la formation

Parcours organisé en alternance comprenant en moyenne 20 semaines par an en centre de formation, le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.

Publics / conditions d'accès

- ⊕ Être titulaire d'un Bac+2 (BTS/BTSA, DUT, voir licence...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.
- ⊕ La formation est accessible par la VAE et VAP dans le cadre de la procédure en vigueur au Cnam

La sélection se fait sur **dossier et entretien** :

- ⊕ Examen du dossier de candidature par le responsable pédagogique,
- ⊕ Tests et entretien de recrutement.

La candidature sera validée par la signature d'un contrat d'alternance.

Méthodes et moyens

Formation de 665 heures sur 2 semestres comprenant 8 UE et 3 UA capitalisables et permettant la validation de 60 ECTS*

⊕ Modalités pédagogiques :

Cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agroalimentaire et en laboratoires, individualisation s'appuyant sur des plateformes d'enseignement à distance et des centres de ressources, visites d'entreprises.

L'espace numérique de formation du Cnam (Moodle) permet à chaque enseignant de rendre accessible des ressources spécifiques à ses enseignements. Des modalités plus détaillées seront communiquées au début de chaque cours.

⊕ Moyens pédagogiques :

La **halle de fabrication de produits laitiers et agroalimentaires** permet aux élèves de se retrouver dans les mêmes conditions que celles rencontrées en entreprise. Tout étudiant de l'ENIL a accès à la halle de génie alimentaire communément appelée **HTLA** et qui s'étend sur plus de 5 000m².

*Intitulé exact du diplôme :

Sciences, Technologies, Santé
Mention Industrie agroalimentaires :
Gestion, production et valorisation
Parcours
Qualité et Sécurité des aliments

Conditions de **délivrance** du diplôme

- ⊕ Moyenne générale $\geq 10/20$ à l'ensemble des unités
- ⊕ Période de professionnalisation en entreprise d'une année (contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou autre)
- ⊕ Moyenne des unités d'expérience professionnelle $\geq 10/20$ (UAAB07 / UAAB12)

Les **débouchés**

- ⊕ **Insertion emploi :**
 - ⊕ Responsable qualité, assistant(e) qualité, hygiéniste, auditeur(trice) qualité et / ou hygiène, auditeur-préleveur, qualiticien...
- ⊕ **Poursuite d'études :**
 - ⊕ La licence n'a pas pour vocation une poursuite d'étude. Néanmoins certains apprenants postulent à divers Masters ou écoles d'ingénieurs.
 - ⊕ La LP prépare aux concours de DDCSPP ou DGCCRF

Les avantages de l'**alternance**

- ⊕ Allier formation et professionnalisation
- ⊕ Progresser dans votre professionnalisation accompagnée de votre maître d'apprentissage et d'un tuteur de projet du centre de formation
- ⊕ Une formation prise en charge par le financement alternance
- ⊕ Période de professionnalisation rémunérée
- ⊕ Statut salarié

Les **enseignements**

| | | |
|---------------|---|----------------|
| USAB0C | Harmonisation | 0 ECTS |
| USAB30 | Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management | 5 ECTS |
| USAB31 | Anglais de spécialité | 2 ECTS |
| USAB32 | Qualité, sécurité, environnement | 5 ECTS |
| USAB3J | Production et conservation des aliments | 8 ECTS |
| USAB3K | Contrôle qualité des aliments | 8 ECTS |
| USAB3L | Management de la qualité | 6 ECTS |
| USAB3M | Management de la sécurité des aliments | 6 ECTS |
| UAAB07 | Projet tuteuré | 8 ECTS |
| UAAB12 | Activité en entreprise | 12 ECTS |
| TOTAL | | 60 ECTS |

Pour candidater :
cnam-bourgognefranche-comte.fr
ou sur demande.



Infos **pratiques**

Début de la formation : Fin Août de l'année universitaire en cours

Durée : 1 an – 665 heures de formation

Rythme de l'alternance :

- 16 semaines minimum en entreprise

- 20 semaine en centre de formation

Lieu de formation : ENILEA Campus de Poligny (39)



ÉCOLE DES SAVOIR-FAIRE DE DEMAIN
ENILEA

ENILEA Campus Poligny

Tél. : 03 84 73 76 76

recrutement.poligny@educagri.fr

www.enil.fr

ENILEA Campus de Poligny

recrutement.poligny@educagri.fr

16 rue de Versailles – 39800 Poligny
Tél : 03 84 73 76 76

Centre Cnam de Dole

bfc_licence-QSA@lecnam.net

210 Avenue de Verdun
39100 DOLE

bfc_dole@lecnam.net

le cnam
Bourgogne – Franche-Comté

