



## LP QUALITÉ HYGIÈNE SÉCURITÉ SANTÉ ENVIRONNEMENT - PARCOURS QUALITÉ ET HYGIÈNE DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES



### PRÉSENTATION :

La Licence n'ouvrira pas pour l'année 2024/2025



### OBJECTIFS :

La Licence professionnelle Qualité et Hygiène des Produits AgroAlimentaires forme des **assistants qualité** qui conseillent et assistent la direction de l'entreprise pour **définir la politique de sécurité sanitaire 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 licence est proposée uniquement en alternance.**



### SAVOIR-FAIRE ET COMPÉTENCES :

Les compétences attendues à l'issue de cette formation sont les suivantes :

#### Compétences disciplinaires :

- \* Identifier et utiliser les différents systèmes de management de la qualité et acquérir les outils adéquats indispensables au quotidien : réglementation, référentiels et normes ISO, pratique de l'HACCP, traçabilité ascendante et descendante.
- \* Assurer la conformité avec la législation et limiter les risques d'incidents sanitaires.
- \* Analyser les dangers et précautions à apporter en matière de dangers microbiologiques, physiques et chimiques.
- \* Informer et sensibiliser à une démarche hygiène, sécurité et environnement et à la prévention des risques.
- \* Planifier et coordonner les opérations d'analyses biologiques et physiques.
- \* Élaborer ou faire évoluer les référentiels, procédures et consignes d'hygiène, sécurité, et environnement et contrôler leurs conformités d'application.

#### Compétences transversales, linguistiques, informatiques et méthodologiques :

- \* S'exprimer à l'oral et à l'écrit en Anglais en utilisant un vocabulaire générique et technique.
- \* Prendre la parole en public pour présenter un projet.
- \* Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- \* Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- \* Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- \* Développer une argumentation avec un esprit critique.

#### Compétences professionnelles :

- \* S'adapter à son environnement de travail
- \* Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- \* Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- \* Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- \* Caractériser et valoriser son parcours, ses compétences et son projet professionnel.
- \* Se mettre en recul d'une situation, s'auto-évaluer et se remettre en question pour apprendre.

## LES + DE LA FORMATION :

La LP bénéficie d'une équipe stable de vacataires professionnels, les différentes entreprises ou organismes qui participent à la formation sont :

ANSES (Biostatisticien), Api Restauration (Responsable secteur), Distillerie Merlet (Responsable qualité), Exaris (Responsable de projets), Groupe IMT (Formatrice en microbiologie alimentaire), IRSTEA (Ingénieur de recherche), Lactalis (Responsable qualité), Laval Mayenne Technopole (Chef de projets, animateur de filières industrielles, sécurité alimentaire et environnement), Nov'Alim (Responsable de la Halle de Technologie), Ovoteam (Responsable QSE), SOCOPA (Responsable assurance qualité), CARSAT Pays de la Loire (Ingénieur conseil industries agro-alimentaires), CSTB (Responsable en métrologie des aérocontaminants), DDCSPP53 (Chef de service qualité et sécurité de l'alimentation)

La part du volume horaire d'enseignement assuré par ces intervenants est d'environ 25%.

## INSERTION PROFESSIONNELLE :

Voir les résultats de l'enquête Ministérielle de décembre 2018 sur le devenir des diplômés de LP et Master  
Trois procédures de suivi de l'insertion professionnelle ont été mises en place : une enquête nationale 30 mois après le diplôme réalisée par le SUIO-IP de l'Université du Mans, une enquête interne à l'IUT de Laval 3 mois après le diplôme et, enfin, un suivi des étudiants sur les réseaux sociaux professionnels mis en place par le responsable de formation. L'enquête interne est réalisée chaque année par l'IUT à l'occasion de la cérémonie de remise des diplômes, qui est l'occasion de revoir un nombre assez important de diplômés de l'année.

Les enquêtes menées auprès des étudiants diplômés montrent que le taux des diplômés ayant un emploi à 30 mois atteint plus de 80% mais à 3 mois, environ 50% sont déjà en emploi dont la moitié en emploi stable. Ces chiffres montrent que la formation correspond aux attentes des entreprises.

Les étudiants diplômés sont essentiellement embauchés en tant qu'assistants qualité et dans une moindre mesure en tant que techniciens qualité dans des grands groupes de l'agro-alimentaire mais également dans des PME. Certains d'entre-eux sont devenus en interne responsables qualité.

**Comment s'inscrire:** [www.univ-lemans.fr/inscription](http://www.univ-lemans.fr/inscription)

### Contacts

IUT de Laval- Scolarité

Email: [sco-iut-laval@univ-lemans.fr](mailto:sco-iut-laval@univ-lemans.fr)



**IUT Laval**  
Le Mans  
Université