

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification

Code RNCP : 5841

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Qualité, sécurité et impact sur l'environnement de l'aliment et de son emballage

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université Sciences et techniques du Languedoc Montpellier II, Ministère chargé de l'enseignement supérieur Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Montpellier II, Recteur de l'académie, Recteur de l'académie, Président de l'université de Montpellier II

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ce professionnel détient des compétences techniques liées aux matériaux d'emballage, à leurs propriétés fonctionnelles, aux différents procédés de transformation et conditionnement et aux produits alimentaires. Il possède les outils nécessaires pour mener à bien une gestion intégrée de la qualité (y compris qualité environnementale) et de la sécurité dans les industries agroalimentaires. Il est nettement spécialisé sur le domaine de l'alimentation méditerranéenne.

Il choisit un matériau d'emballage et un procédé de transformation et/ou de conditionnement en fonction des propriétés du produit alimentaire et des qualités nutritionnelles et organoleptiques à préserver. Il connaît les caractéristiques des aliments de types méditerranéens, ce qui lui permet de travailler en formulation pour des produits plus sains et de proposer des formulations alternatives. Il sait comment gérer le conditionnement des produits sensibles (fruits et légumes, fromages, vins).

Il gère et optimise une ligne de production ou de conditionnement dans une entreprise agroalimentaire, notamment son impact sur l'environnement (gestion des pollutions). Il propose des alternatives en terme de technologies propres, économes pour l'environnement (en terme d'emballage biodégradables ou recyclables) tout en analysant la faisabilité financière pour l'entreprise.

Il maîtrise les caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelles des grandes classes d'aliments et aliments de types méditerranéens (fruits et légumes, fromages, vins), les grands procédés de stabilisation / transformation / conditionnement des aliments (procédés traditionnels et technologies propres et économes), les grandes classes de matériaux d'emballage et de leurs propriétés (y compris les emballages biodégradables et les technologies propres et économes pour l'environnement), les normes et référentiels qualité.

Il est capable d'assurer une gestion intégrée de la qualité et de la sécurité (y compris environnementale) de l'aliment et de son emballage, d'appliquer la réglementation en vigueur en terme d'hygiène, sécurité et qualité dans les industries alimentaires.

Il est apte à appréhender tous les aspects techniques d'un projet, à suivre l'évolution technologique de son champ de compétences et à aborder des tâches complexes.

Il est compétent en matière de contrôle, qualité et sécurité.

Il est capable de s'intégrer dans une équipe et d'encadrer des équipes opérationnelles

Il maîtrise l'anglais technique et professionnel.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Ce professionnel exerce son activité dans les secteurs de l'agro-alimentaire, de l'emballage et du conditionnement en lien avec l'aliment, dans un laboratoire d'analyses, un cabinet de gestion ou de conseil, un laboratoire de contrôle qualité ou une grande ou moyenne surface.

Il peut prétendre à un emploi de :

- Responsable laboratoire contrôle qualité et sécurité
- Responsable d'équipe ou de production
- Responsable logistique et ordonnancement
- Responsable ou assistant recherche et développement
- Responsable ou animateur qualité
- Responsable achat (logistique/commercial/qualité)
- Responsable de production (management) avec composante logistique et qualité
- Responsable gestion des effluents (Qualité/production)
- Responsable hygiène et nettoyage désinfection (HND, Qualité et production)
- Technico-commercial
- Assistant ingénieur
- Réceptionneur agréé de matières premières (logistique/qualité)

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

H1302 : Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

H2502 : Management et ingénierie de production

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Cette certification s'obtient après une évaluation concernant les unités suivantes :

Génie alimentaire

Sciences des matériaux et génie du conditionnement

Qualité, sécurité et impact environnemental des aliments et de leurs emballages

Formation générale pour l'entreprise

Projet tutoré

Stage

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI NON		COMPOSITION DES JURYS
	OUI	NON	
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X		idem
Après un parcours de formation continue	X		idem
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		Enseignants-chercheurs et professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale**Référence du décret général :**

Arrêté du 17/11/1999 publié au JO du 24/11/1999

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 18/07/2007

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24/04/2002 publié au JO n° 98 du 26/04/2002

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**<http://www.univ-montp2.fr>**Lieu(x) de certification :****Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

Historique de la certification :