



LICENCE PROFESSIONNELLE DU CNAM

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE*

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **En formation par apprentissage**, aux titulaires de l'un des diplômes suivant :
 - BTS (Biotechnologies, Bio-analyses et contrôles, Analyses biologiques, Chimie, Qualité dans les industries agroalimentaires et bio-industries, Biophysicien de laboratoire, Industries céréalières) ;
 - BTSA Sciences et Technologies Alimentaires, ANABIOTEC (Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques) ;
 - L2 Sciences du vivant, Technologies, Santé,
 - DEUST (Biotechnologie, Biologie santé environnement) ;
 - DPCT du CNAM (Biochimie, Biologie, Chimie) ;
 - DUT Génie biologique, Analyses biologiques et biochimiques, Biophysique...
- **En formation continue**, aux salariés et aux personnes en situation de recherche d'emploi titulaires d'un des diplômes précisés ci-dessus et sous réserve d'un financement.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- Elle vise en priorité à former des profils capables de :
 - mettre en place et de faire vivre un service qualité en connaissant les produits de l'entreprise, leurs process et leurs spécificités technologiques et en maîtrisant les aspects législatifs et réglementaires ;
 - assurer la sécurité alimentaire et de maîtriser l'hygiène en analysant les points critiques sur la chaîne de fabrication et en mettant en place des actions préventives pour les maîtriser et

- en choisissant désinfectants et nettoyants appropriés pour bâtir un plan hygiène ;
- mettre en place la démarche HACCP et/ou assurer son suivi ;
- mettre en œuvre et valider les analyses en établissant ou respectant un plan d'échantillonnage, en utilisant la métrologie et la validation des instruments de mesure ;
- appréhender les différents procédés de fabrication pour les principaux secteurs de production alimentaires (denrées d'origine animale et d'origine végétale) ;
- communiquer, manager, former et travailler en équipe en maîtrisant les techniques de communication écrite et orale en français et anglais, en mettant en place des modules de formation appropriés ainsi que leur suivi.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Responsable qualité, assistant(e) qualité, hygiéniste, auditeur(trice) qualité et / ou hygiène, auditeur-préleveur, qualicien...

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Formation de 570 h sur 2 semestres comprenant 8 UE (dont 1 de remise à niveau obligatoire) et 3 UA (UE & UA = unités d'enseignement et d'activités) et permettant la validation de 60 ECTS**.
- Pour les apprentis, le stage s'effectue pendant la période d'apprentissage de 32 semaines.



POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Concours DDCSPP ou DGCCRF ;
- Master / école d'ingénieur.

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

Retrait du dossier auprès de l'ENILBIO de Poligny.

Pour tout complément d'information :



ENILBIO Poligny

Tél. : 03 84 73 76 76

recrutement.poligny@educagri.fr

www.enil.fr



CNAM Franche-Comté

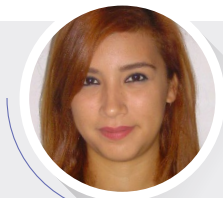
Tél. 03 84 58 33 10

www.cnam-franche-comte.fr

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL

Modules	ECTS	Matières	Heures
UE 0 / Harmonisation	0	Variables en fonction du cursus des candidats à la licence afin d'harmoniser les connaissances de base.	30 h
UE 1 / Filières des industries alimentaires	6	Connaissance et fonctions de l'entreprise. Les différentes filières alimentaires.	60 h
UE 2 / Conservation des produits alimentaires	4	Principales opérations unitaires, innovation, emballage et conditionnement, nouvelles technologies.	40 h
UE 3 / Contrôle qualité en agroalimentaire	6	Contrôle qualité microbiologique et physico-chimique, analyse sensorielle, microbiologie prévisionnelle	60 h
UE 4 / Hygiène et qualité	6	Qualité (base de la certification, accréditation), Hygiène (bases de l'HACCP). Notion de toxicologie alimentaire, Labels et signes de qualité, Bases réglementaires, Sécurité du personnel, environnement et traçabilité	60 h
UE 5 / Communication, droit du travail	4	Technique de communication Droit du travail.	40 h
UE 6 / Management de la qualité	6	Norme ISO 9001 Norme ISO 14001 Management de la qualité / pilotage Outils statistiques	60 h
UE 7 / Management de la qualité sanitaire	8	Norme ISO 22000 Référentiels IFS et BRC Food safety HACCP et VACCP Audit SMQS	80 h
UA 1 / Anglais	2	Niveau 1 bulats	20 h
UA 2 / Projet tuteuré	8		120 h
UA 3 / Rapport d'activité	10	32 semaines	
TOTAL (hors stage)			570 h

ILS SONT PASSÉS PAR LÀ



« Avant d'arriver à l'ENILBIO, j'ai effectué un BEP et Bac Pro Bioservice de transformation à Strasbourg. J'ai choisi l'ENILBIO car c'était la suite logique de mon Bac Pro et je voulais continuer dans le secteur agroalimentaire. J'ai apprécié la partie pratique pour le BTS STA, pour la licence j'ai apprécié le projet tuteuré qui était en lien avec le Service commun de restauration (nos travaux ont aidé le SCR !).

Les mises en situation (crise sanitaire, communication...) étaient très intéressantes. Les supports étaient bien construits, il n'y avait pour notre part pas grand-chose à prendre en note, l'essentiel était là. Pour ce qui est de l'apprentissage le gros avantage était l'accès au monde du travail.

Un mot pour résumer ? La base c'est la qualité ! »

Tunca