

# LICENCE PROFESSIONNELLE QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, SANTÉ, ENVIRONNEMENT PARCOURS SECURITÉ DES ALIMENTS, NUTRITION, ANALYSE

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation est ouverte à des jeunes de moins de 26 ans ayant validé un niveau Bac+2 en biologie (ex. : L2 Biologie, DUT Génie Bio, BTS Anabiotech ou STA, BTS Bio-analyses ou Diététique...) et souhaitant signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

## PROGRAMME

<https://sciences.sorbonne-universite.fr/formation-sciences/licences/licences-professionnelles-l3/licence-professionnelle-qualite-hygiene>

## OBJECTIFS & COMPÉTENCES

### OBJECTIFS / compétences visées

Connaître les fondements scientifiques de la sécurité sanitaire des aliments, selon les différents types de risques Maîtriser les outils et pratiques de la sécurité sanitaire des aliments (BPH, HACCP, nettoyage et désinfection...) ainsi que les outils de suivi et de contrôle Mettre en place une politique de certifications : mise en conformité des entreprises avec les cahiers des charges, avec les référentiels de certifications (IFS, BRC, ISO 22000) et conduire des projets liés à la qualité et à la sécurité alimentaire Maîtriser les techniques d'audits (internes ou externes) Mettre en place une procédure de gestion de crise Maîtriser la communication autour de la sécurité sanitaire des aliments Animer un groupe de travail, sensibiliser et former le personnel

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

### Méthodes

Cours présentiel et/ou à distance, TD, TP, projets.

### Modalités d'évaluation

Examen et/ou contrôle en cours de formation (CCF)

## ET APRÈS ?

Le rôle du responsable en sécurité alimentaire est avant tout centré sur les process de production afin de réduire les sources de risques, le taux de non-conformité et améliorer la satisfaction du client.

La formation prépare aux métiers d'assistant ou de responsable qualité en industrie agroalimentaire, dans la grande distribution ou en restauration collective. L'étudiant diplômé devra dominer les réglementations en sécurité sanitaire des aliments, connaître les bonnes

### Informations clés

**🕒 Durée :**  
600H

**€ Tarif : (Éligible CPF)**  
7000 €

### 📄 Informations

Formation inscrite au RNCP : Oui  
Code RNCP : 30098  
Droits universitaires : 170€ (non compris dans le coût de formation)  
VAE/VAP : oui  
Accessibilité (handicap) : Oui

Cette formation est disponible sur votre compte CPF :  
[https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-prive/html/#/formation/recherche/13002338500011\\_LPSA/13002338500011\\_LPSA/description-detaillee](https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-prive/html/#/formation/recherche/13002338500011_LPSA/13002338500011_LPSA/description-detaillee)

### Contact

Responsables pédagogiques : Stéphane EGÉE [egee@sb-roscoff.fr](mailto:egee@sb-roscoff.fr)

**0144278282**

[sciences-ftlv-fpc@sorbonne-universite.fr](mailto:sciences-ftlv-fpc@sorbonne-universite.fr)

pratiques d'hygiène, savoir mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection, détecter les points faibles d'un process de fabrication selon la méthode HACCP, réaliser des audits, communiquer et motiver le personnel dans une démarche active de sécurité sanitaire des aliments.

Il pourra également se positionner sur des postes de techniciens conseils/auditeur. Il devra dominer les réglementations en sécurité sanitaire des aliments, connaître les référentiels de certifications, maîtriser le processus de l'audit, vérifier les compétences et connaissances requises au sein des entreprises, conseiller les entreprises dans la gestion des non-conformités et dans la mise en place des actions correctives.

À plus long terme, le titulaire du diplôme pourra prétendre à évoluer pour devenir : directeur qualité, responsable qualité/sécurité/environnement, ou encore, consultant qualité en cabinet conseil.

## POUR CANDIDATER

Inscription en ligne : [sciences-ftlv-fpc@sorbonne-universite.fr](mailto:sciences-ftlv-fpc@sorbonne-universite.fr)