

Sécurité et qualité dans l'alimentation

Licence professionnelle Métiers de la qualité



Durée
1 an



Composante
Institut
Universitaire de
Technologie de
Lille



**Langue(s)
d'enseignement**
Français

Présentation

La licence professionnelle **Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé, Environnement - parcours Sécurité et qualité dans l'alimentation (SQAL)** forme des professionnels capables d'assurer la qualité des prestations ainsi que leur sécurité dans le secteur agro-alimentaire.

Des besoins en compétences nouvelles sont apparus dans ce secteur au niveau cadre intermédiaire (bac +3) qui est le premier grade européen. Afin d'y répondre, l'IUT, en partenariat avec l'institut Pasteur de Lille, propose le parcours Sécurité et qualité dans l'alimentation (SQAL) dans la dénomination nationale Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement.

Cette formation inclut l'étude de la qualité, la connaissance des structures et du fonctionnement de l'entreprise, la communication et une langue étrangère. La spécialisation concerne les normes et outils qualité plus spécifiquement utilisés dans le secteur alimentaire, les risques particuliers à l'alimentation, l'anthropologie de l'alimentation, le développement de nouveaux produits alimentaires, les règles d'hygiène et sécurité. L'objectif de la licence est également de mener ceux qui suivent cette formation du statut d'étudiants au statut de professionnels.

Savoir-faire et compétences

La licence professionnelle Sécurité et qualité dans l'alimentation (SQAL) vous permet d'acquérir de nombreuses compétences, parmi elles, on retrouve :

- la capacité à réaliser une veille réglementaire
- la capacité à analyser une situation organisationnelle au sein de l'entreprise
- la capacité à proposer et mettre en place les méthodes de mesures et les indicateurs pertinents
- la capacité à participer à l'élaboration de nouveaux produits (alimentaires) en veillant à la sécurité du consommateur
- la capacité à communiquer dans la transversalité de l'organisation de l'entreprise (vers les opérateurs et vers les décisionnaires)
- la capacité à communiquer vers l'extérieur de l'entreprise ou de l'établissement de soins (fournisseurs, structures de tutelle, journalistes, grand public, autres professionnels..)

Organisation

Organisation

Le diplôme de licence professionnelle s'obtient quand les 60 crédits ECTS affectés aux blocs de connaissances et de compétences (BCC) des deux semestres sont acquis, ce qui implique d'obtenir une moyenne supérieure ou égale à 10/20 dans chaque BCC. Les enseignements sont distribués en cours, travaux dirigés et travaux pratiques sur des appareils d'analyse modernes. 450h d'enseignements organisés en deux semestres (S5 et S6), 2 projets tuteurés (150h de travail personnel au total) et 14 semaines de stage.

PROGRAMME

SEMESTRE 5

BCC 1. Coordination et mise en oeuvre de contrôles qualité et conformité

ISO 9001

Audit

Statistiques appliquées au domaine

BCC 2. Application de la réglementation du secteur en matière de : QHSE

Certification Accréditation Système Documentaire

Management de la qualité

BCC 3. Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils

Hygiène alimentaire - HACCP Théorie

Outils qualité

Toxicologie alimentaire

Reconnaitre le goût des aliments

Mettre en place l'évaluation sensorielle

BCC 4. Coordination et mise en place de contrôles qualité et conformité

Finances

Ressources Humaines

Gestion

Anglais

BCC 5. Management et animation d'équipe

Maîtriser la communication

Projet tuteuré ou sujet en alternance

SEMESTRE 6

BCC 1. Coordination et mise en oeuvre de contrôles qualité et conformité

Maîtrise de la qualité - HACCP appliqué

Outils de la qualité appliqués

BCC 2. Application de la réglementation du secteur en matière de : QHSE

Risques microbiologiques

BCC 3. Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils

Veille sanitaire, scientifique et réglementaire

BCC 4. Coordination et mise en place contrôles qualité et conformité

Aliments, nutrition et qualité

Hygiène, Sécurité du travail dans l'alimentation

Initiation à la microbiologie et micrologie alimentaire

Métrologie dans l'industrie et la distribution alimentaire

BCC 5. Management et animation d'équipe

Stage en entreprise

Projet tuteuré ou sujet en alternance

Ouvert en alternance

Type de contrat : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

- 2,5 jours IUT – 2,5 jours entreprise, de septembre à mi-mars en moyenne (planning envoyé chaque année aux entreprises)
- Temps plein en entreprise, de mi-mars à fin août

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : 14 semaines

Admission

Conditions d'admission

L'admission se fait par un jury après examen des dossiers de candidature et entretien de motivation

Modalités d'inscription

Vous êtes titulaire d'un bac + 2 ou vous faites valoir un autre diplôme, une autre formation et/ou des expériences personnelles et professionnelles équivalant à un bac +2.

- À partir de la mi-juin, demandez la validation de vos semestres déjà acquis via la plateforme de transfert arrivée : [🔗 https://www.univ-lille.fr/formation/candidatersinscrire/transfert-de-dossier](https://www.univ-lille.fr/formation/candidatersinscrire/transfert-de-dossier)
- Vous n'avez pas les titres requis pour un accès de droit, mais vous faites valoir un autre diplôme, une autre formation et/ou des expériences personnelles et professionnelles équivalant à un Bac+1 et/ou Bac + 2.
- Vous êtes de nationalité française ou ressortissant de l'UE et pays assimilés : vous devez faire acte de candidature sur la plateforme [🔗 https://ecandidat.univ-lille.fr](https://ecandidat.univ-lille.fr)
- Vous êtes de nationalité étrangère (hors UE et assimilés) : veuillez prendre connaissance des modalités d'admission sur [🔗 https://international.univ-lille.fr/venir-a-luniverte/etudiantes/hors-programme-dechange/](https://international.univ-lille.fr/venir-a-luniverte/etudiantes/hors-programme-dechange/)

Public cible

Pour intégrer cette licence professionnelle, nous accueillons des profils variés d'élèves :

- En formation initiale ou en alternance : les titulaires d'un DUT, BTS, L2, DEUST des domaines : biologie, alimentation, microbiologie ou santé.
- En formation continue : les salariés (en poste / en cours de reconversion) ou les demandeurs d'emploi.

Et après

Insertion professionnelle

Métiers visés

La polyvalence des diplômés leur permet de s'adapter aux évolutions des besoins des entreprises et aux évolutions des métiers futurs :

- Assistant / responsable qualité
- Assistant / responsable certification
- Coordinateur qualité
- Assistant hygiène
- Auditeur de système qualité
- Consultant qualité
- Formateur qualité

Secteurs activités

Les domaines d'intervention sont essentiellement dans les secteurs industriels suivants :

- industrie alimentaire
- grande distribution
- restauration collective...

Infos pratiques

Autres contacts

Responsable pédagogique

Nour-Eddine CHIHIB : [🔗 nour-eddine.chihib@univ-lille.fr](mailto:nour-eddine.chihib@univ-lille.fr)

Secrétariat pédagogique

[🔗 iut-biologie@univ-lille.fr](mailto:iut-biologie@univ-lille.fr)

Lieu(x)

📍 Villeneuve d'Ascq

Campus

🏠 Campus Cité scientifique

En savoir plus

Site de l'IUT de Lille

[🔗 https://iut.univ-lille.fr/formation](https://iut.univ-lille.fr/formation)