

## Licence Pro Sciences, Technologies, Santé mention Industries Agroalimentaires : Gestion, Production et Valorisation - parcours Qualité et Sécurité des Aliments

Licence portée par le CNAM

### Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Vous intégrer dans une société du secteur alimentaire (producteur, transformateur, distributeur, prestataires de service).
- Communiquer avec les autorités compétentes en matière de sécurité et de réglementation.
- Mettre en œuvre et faire vivre une démarche qualité et / ou démarche hygiène et/ou démarche de gestion des risques.
- Réaliser les analyses permettant la maîtrise de la qualité.
- Participer au développement de nouveaux produits en s'adaptant à la législation en vigueur.
- Intégrer les enjeux environnementaux dans chacune de ses activités en respectant les normes en vigueur.

### Entreprises d'accueil

Industries agro-alimentaires, Entreprises de la restauration, Entreprises audit-conseil, Laboratoires, Services hospitaliers.

### Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** :
  - BTS suivants : bioanalyses et contrôle, analyses de biologie médicale, qualité en industries agroalimentaires et bio-industries, biotechnologie, chimiste, biophysicien de laboratoire, diététique ;
  - BTSA suivants : sciences et technologies des aliments, analyses agricoles, biologiques et biotechnologies ;
  - DUT : génie biologique option diététique, option analyses biologiques et biochimiques, option industries alimentaires et biologiques, option agronomie, option génie de l'environnement ; chimie option chimie ; génie chimique - génie des procédés option bioprocédés ;
  - L2 ou autre diplôme scientifique ou de niveau III, voire d'un diplôme de Technicien supérieur de laboratoire en Chimie, Alimentation, Santé, Environnement du Cnam.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

### Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
25022154	30074

### Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 6 (cadre européen des certifications), équivalent à un Bac+3, soit 60 crédits ECTS.

### Durée de la formation

525 heures (sur 1 an).  
Démarrage en octobre.

### Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

### Rythme de l'alternance

En moyenne : 2 à 3 semaines en UFA, 2 à 3 semaines en entreprise ;  
De 2 à 12 semaines : immersion progressive en entreprise.  
*Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.*  
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

### Coordonnées de l'UFA



#### ISVT

72 avenue de Vals  
43750 VALS PRÈS LE PUY  
04 71 02 10 81  
isvt.cfa@orange.fr  
www.isvt.fr

## Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

## Contenu de formation

	Code CNAM	Matières
Matières générales	USABOC	<b>UE0 / Harmonisation :</b> Variable en fonction du cursus des candidats à la licence afin d'harmoniser les connaissances de base
	USAB31	<b>UE2 / Anglais</b>
Matières professionnelles	USAB30	<b>UE1 / Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management :</b> Communication en situation de travail (transmission d'une information, commandement, formation)
	USAB32	<b>UE3 / Qualité, Sécurité, Environnement :</b> Analyse des risques selon la démarche HACCP ; sécurité du personnel et protection de l'environnement
	USAB3J	<b>UE4 / Production et conservation des aliments :</b> Maîtrise de la conservation des aliments (approche, procédé, emballage et conditionnement)
	USAB3K	<b>UE5 / Contrôle qualité des aliments :</b> Contrôle qualité microbiologique et physicochimique, analyse sensorielle, métrologie
	USAB3L	<b>UE6 / Management de la qualité :</b> Management de la qualité / pilotage, outils d'amélioration continue Normes ISO 14001, ISO 9001
	USAB3M	<b>UE7 / Management de la sécurité des aliments :</b> Normes FSSC 22000, ISO 22000, référentiels IFS et BRC
	USAB307	<b>UA1 / Projet tutoré</b>
	UAAB12	<b>UA2 / Activité en entreprise</b>

## Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
En cours			

\* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Obtenir à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage.

### Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

## Références : Taux moyens du CFA régional

	2020	2019	2018
<b>Taux de réussite globaux</b>	<b>90%</b>	<b>87,06%</b>	<b>83,99%</b>
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...)	92%	96,69%	97,26%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	95%	91,89%	89,20%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	88%	82,24%	80,73%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	80%	60%	68,75%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	75%	-	-
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	<b>44%</b>	<b>70%</b>	<b>82%</b> <b>(dont taux de poursuite d'étude)</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	<b>44%</b>	<b>18%</b>	
<b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	<b>Résultats enquête en cours</b>	<b>87%</b>	<b>88%</b>

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Concours DDCSPP.
- Master / école d'ingénieur.

### Débouchés professionnels :

- Responsable qualité.
- Assistant(e) qualité.
- Coordinateur(trice) qualité.
- Auditeur(trice) qualité et / ou hygiène.
- Auditeur-préleveur.
- Chef d'équipe.
- Responsable production.

## Modalités financières

### Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 10 653 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge en partie par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale), et l'autre partie par l'employeur lui-même.

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100 %*
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78 %*	100 %*

\* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

### Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (Augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous intégrez une Licence professionnelle (Bac+3) : la rémunération sera celle d'une 2<sup>e</sup> année d'exécution du contrat.
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
  - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
  - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
  - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

## Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

## Délais d'inscription

**Les inscriptions sont ouvertes à compter de février 2021.**

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement\* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

- Appartenance à un réseau d'établissements du CNEAP
- Une équipe pédagogique composée de formateurs et de professionnels
- Un accompagnement à la recherche d'entreprise et de maîtres d'apprentissage
- Un suivi personnalisé des apprentis (mémoire de stages, conduite de projet tutoré, entraînement soutenance...)
- Un partenariat fort avec le monde professionnel

### • Restauration

- Cantine / self sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

- Internat sur place
- Liste de foyers étudiants ou résidences étudiantes transmis par l'UFA

## Matériel / Équipement

- Salles de cours équipées vidéo projection, Espace numérique, Salle d'examen.
- Plateau technique : Laboratoires.

## Coordonnées de l'UFA



### ISVT

72 avenue de Vals  
43750 VALS PRÈS LE PUY  
04 71 02 10 81  
isvt.cfa@orange.fr  
www.isvt.fr

### CFA de rattachement :



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 CALUIRE ET CUIRE  
cfa@akteap.cneap.fr  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
Numéro UAI : 0693764S  
N°SIRET : 50304921500026