



DEPARTEMENT APPRENTISSAGE ET FORMATION PROFESSIONNELLE
**LICENCE PROFESSIONNELLE INDUSTRIES
AGROALIMENTAIRES : GESTION, PRODUCTION &
VALORISATION PARCOURS QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS**
RNCP30074 - Niveau 6

**ÉCOLE SUPÉRIEURE
DES TECHNIQUES
DE BIOLOGIE APPLIQUÉE**

56, RUE PLANCHAT - 75020 PARIS
www.estba.org
Contact : 01 44 62 33 70

Public visé

Être titulaire d'un diplôme scientifique ou technique de niveau 5 (BTS, DUT, L2, etc.) à orientation chimie, biologie, biotechnologie, diététique...

Durée

1 an : 20 semaines en centre de formation et 32 semaines en entreprise

Tarif

En apprentissage, il n'y a aucun frais pour l'apprenti(e) qui perçoit une rémunération en fonction de son âge.

Lieux de formation

ESTBA, 56 rue Planchat 75020 Paris et Le Cnam - Paris



Formateurs

Intervenants professionnels, enseignants chercheurs.

Formalisation à l'issue de la formation

Les apprentis sont diplômés du Cnam - Paris : Licence professionnelle Sciences, Technologies, Santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation Parcours Qualité et sécurité des aliments.

le cnam



Objectifs

La mission première est celle de l'amélioration des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments. Garant de la démarche qualité, vous êtes au cœur de l'amélioration des performances de l'entreprise : mettre en place des indicateurs, auditer, analyser les résultats, corriger et prévenir les non-conformités, former et responsabiliser les collaborateurs, réduire les coûts de production...

Secteurs d'activité et métiers

Entreprises du secteur alimentaire (restauration commerciale ou collective, production industrielle ou artisanale, grande distribution, laboratoire...)

Responsable/assistant qualité, auditeur hygiène...

Code Rome : H1502, H1503, M1402

Programme

UE0 : Mise à niveau-Harmonisation

UE1 : Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management

UE2 : Anglais de spécialité

UE3 : Qualité, Sécurité, Environnement

UE4 : Production et conservation des aliments

UE5 : Contrôle qualité des aliments

UE6 : Management de la qualité des aliments

UE7 : Management de la sécurité des aliments

UA1 : Projet tutoré

UA2 : Période entreprise

Nombre de stagiaires

Un groupe de 20 minimum à 36 participants maximum.

Méthodes pédagogiques

Il s'agit d'une formation alternant des périodes de cours et des périodes en entreprise. Des travaux de groupe et la participation à des séminaires complètent les cours théoriques.

Suivi et évaluation

Selon les matières : examen écrit terminal, soutenance orale ou contrôle continu. Mémoire avec soutenance devant un jury composé d'enseignants et de professionnels.