



## Public visé

Être titulaire ou en cours d'obtention d'un diplôme de niveau Bac+2 en bio qualité, agroalimentaire, diététique...

## Durée, rythme et effectif

12 mois  
2 semaines de cours / 3 à 4 semaines en entreprise  
Groupe de 20 à 32 participant(e)s

## 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 : 75020 Paris  
LE CNAM : 75003 Paris



## Formateurs

Enseignants chercheurs  
Enseignants de l'ESTBA  
Intervenants professionnels

## Formalisation à l'issue de la formation

Les apprenti(e)s sont diplômé(e)s du Conservatoire National des Arts et Métiers :  
Licence professionnelle Sciences, Technologies, Santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation  
Parcours Qualité et sécurité des aliments.

# LICENCE PROFESSIONNELLE QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS



## ACQUÉRIR ET TRANSMETTRE LA FOOD SAFETY CULTURE\* EN ENTREPRISE

RNCP30074 - Niveau 6

## Objectif

Cette licence professionnelle forme des assistant(e)s qualité dont la mission est d'améliorer les systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments. Garant(e) de la démarche qualité, vous œuvrez pour la santé des consommateurs et pour la satisfaction des clients.

## Secteur d'activités

Entreprises du secteur alimentaire (société de restauration, production industrielle ou artisanale, grande distribution, cabinet d'audit...).

## Métiers

Responsable/Assistant qualité, Auditeur hygiène, Consultant spécialisé...

## Programme

- 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 tuteuré
- UA2** : Période en entreprise

## Les + de notre formation

L'apprenti(e) est accompagné(e) durant la recherche du contrat, puis au cours de sa scolarité, par un tuteur école, un maître d'apprentissage et un responsable pédagogique issu du monde professionnel.  
Expérience terrain : 34 semaines en entreprise.

## Approche pédagogique et évaluation

- Alternance de périodes de cours et de périodes en entreprise. Des travaux de groupe en classe inversée et des jeux de rôle complètent les cours académiques.
- Selon les matières : Examen écrit terminal, soutenance orale ou contrôle continu. Mémoire avec soutenance devant un jury d'enseignants et de professionnels.