www.cfa-agri.fr

Licence professionnelle mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, parcours qualité, sécurité, recherche et analyses alimentaires

Partenariat avec le CNAM de Bourgogne Franche-Comté
RNCP30074

Préparer aux métiers de responsable qualité, assistant-te qualité, auditeur-trice qualité, qualiticien-ne, auditeur-trice - préleveur.

Contenu de formation



Economie d'entreprise, droit du travail, anglais, expression et communication

Formation technique:

- Contrôle qualité
- hygiène et sécurité
- Management de la qualité
- Création de nouveaux produits
- Analyses spécialisées

LES CFA

> CFA agroalimentaire - Site de Poligny (39) ENILBIO - 03 84 73 76 76 - recrutementl.poligny@educagri.fr

POURSUITE D'ÉTUDES

Concours DDCSPP (service protection des populations) ou DGCCRF (service répression des fraudes) Masters - École Ingénieurs



MODALITÉS D'ACCÈS

Etre titulaire d'un diplômes de niveau 5 ou de niveau 6 : BTSA (STA, ANABIOTEC), BTS QIABI, BTS (Biotechnologies, Bio-analyses et contrôles, Chimie, ...),

L2 (Sciences du Vivant, Technologies, Santé, DUT Génie Biologique, Analyses Biologiques et Biochimiques, Biophysique,..)

DPCT du CNAM (Biochimie, Biologie, Chimie)

Diplôme européens ou internationaux équivalents au niveau L2

Avoir signé un contrat d'apprentissage Age maxi : Signature du contrat d'apprentissage avant 30 ans



DURÉE

Alternance sur 1 an 2 parcours, 140 h de spécialité (UE6 et UE7) :

Soit Qualité et Sécurité Alimentaire Soit Recherche et Analyses Alimentaires



EXAMEN

Diplôme obtenu après validation des Unités d'Enseignements Examen final oral sur le rapport

d'activité en entreprise

COMPÉTENCES VISÉES

- Gérer un service qualité
- Assurer la sécurité alimentaire
- Mettre en place une démarche HACCP
- Réaliser et analyser un plan d'échantillonnage
- Appréhender différents procédés de fabrication
- Communiquer, manager, former et travailler en équipe