

# Licence professionnelle sciences, technologies, santé

Mention Industries Agroalimentaires : gestion, production et valorisation, parcours qualité et sécurité des aliments

## OBJECTIFS

Elle vise en priorité à former des profils capables de :

- Mettre en place et faire vivre un service qualité en connaissant les produits de l'entreprise et en maîtrisant les aspects législatifs et réglementaires
- Assurer la sécurité alimentaire et maîtriser l'hygiène : analyse des points critiques, mise en place des actions préventives, élaboration du plan d'hygiène
- Mettre en place la démarche HACCP et/ou assurer son suivi
- Mettre en oeuvre et valider les analyses : élaboration d'un plan d'échantillonnage, utilisation de la métrologie, validation des instruments de mesure
- Appréhender les différents procédés de fabrication pour les principaux secteurs de production alimentaires (denrées d'origine animale et d'origine végétale)
- Communiquer, manager, former et travailler en équipe

## FORMATION

1 an

Démarrage : Septembre 2023  
Effectif : 20  
504 heures de formation  
Taux de réussite 2022 : 100 %  
Taux de satisfaction 2022 : 44%

2 à 3 semaines /mois en entreprise

PROGRAMME
Mise à niveau
Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management
Anglais de spécialité
Qualité, sécurité, environnement
Production et conservation des aliments
Contrôle qualité des aliments
Management de la qualité
Management de la sécurité des aliments
Atelier alternance projet tuteuré

Evaluation : 75% de contrôle continu et 25% d'épreuves terminales

## ET APRES ?

### Insertion professionnelle immédiate

Assistant(e) qualité  
Responsable qualité, hygiéniste, auditeur(trice)...

### Poursuite d'études

Master  
Ecole d'ingénieur  
Concours DGCCRF

### CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 5 (BTS, DUT, BUT, L2 ...) dans le domaine scientifique : BTSA STA/BioQualIM, ANABIOTEC, BTS Qualité Industries Agroalimentaires, Bio-analyse et contrôle, DUT Génie biologique, L2 Sciences du vivant ...
- Jeunes âgé(e)s de 16 à 29 ans révolus.
- Au-delà de 29 ans : apprenti(e)s en situation de handicap, créateurs/repreneurs d'entreprise, sportifs de haut niveau, succession de contrats.

#### Je postule

- **Pré-admission sur dossier et entretien de motivation**
- **Entretien dans les 30 jours suivant le 1er contact**
- **Admission définitive après signature d'un contrat d'apprentissage**

### LES + DE NOTRE UFA

- Des réalisations de travaux pratiques au sein d'une plate-forme technologique
- Une pédagogie active se basant sur des cas concrets et des projets
- Un partenariat historique avec les entreprises de la filière agroalimentaire dans les Hauts-de-France
- Un accompagnement dans la recherche d'entreprises
- Un accompagnement par une coach certifiée en fonction des besoins
- Un internat au sein du lycée/Logeurs privés à proximité
- Une facilité d'accès : autoroute (A29, sortie Villers Bretonneux/Corbie), Gare à proximité (12 minutes à pieds de l' UFA, ligne Lille/Rouen rive droite)
- Accessibilité : Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite (Réglementation ERP). Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap

#### Formation rémunérée

**L'apprenti(e) est rémunéré(e) par son entreprise en fonction de son âge et de son niveau d'études**

#### Tarif de la formation:

Pour 12 mois : 12 500 € / Formation prise en charge par les OPCO et les financements obtenus par le CFA. Le reste à charge pour l'apprenti et l'entreprise est donc nul.

### CONTACT



#### UFA de Corbie/LEAP Sainte Colette

Rue de l'enclos, 80800 Corbie  
 Responsable UFA : Zaina Gallet  
 zaina.gallet@cneap.fr- 03 22 96 36 34  
<https://lyceesainte.colette.cneap.fr/>

