

Sciences, technologies, santé - Mention Industries
Agroalimentaires : gestion, production et valorisation,
parcours qualité et sécurité des aliments

▶ Effectif : 20 élèves

▶ Durée : • 1 an
• 504 heures de formation
• 1 semaine par mois
au centre de formation
• 2 à 3 semaines par mois
en entreprise

▶ Formation de niveau 6

En bref

La sécurité des aliments est un enjeu de santé publique. Il est indispensable de former des cadres capables de mettre en place un service qualité, de le gérer et d'assurer la sécurité des produits alimentaires.

Cette formation vous permettra d'acquérir une compétence affirmée dans le domaine de la connaissance et de la gestion des risques liés à la sécurité sanitaire et alimentaire des filières agro-alimentaires.

Conditions d'admission

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Au-delà de 29 ans : pour les personnes en situation de handicap, créateurs ou repreneurs d'entreprise, sportifs de haut niveau, succession de contrats
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 5 (BTS, DUT, BUT L2 ...) dans le domaine scientifique : BTSA STA/BIOQUALIM, ANABIOTEC, BTS Qualités Industries Agroalimentaires, Bio-analyse et contrôle, DUT génie biologique, L2 Science du vivant

Délai d'accès

Entretien dans les 30 jours suivant le 1^{er} contact.

Objectifs

- 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 œuvre 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 alimentaire
- Communiquer, manager, former et travailler en équipe

Poursuites d'études

- Master
- École d'ingénieur
- Concours DGCCRF

Débouchés

Assistant(e) qualité
Responsable qualité
Hygiéniste
Auditeur(trice)





Programme

- Mise à niveau (biochimie, microbiologie, statistiques, informatique)
- 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

LES + de l'apprentissage

- Une formation gratuite et rémunérée
- Un accompagnement renforcé dans la recherche d'entreprises
- Un parcours en alternance entre l'entreprise et le site de formation
- Un partenariat historique avec les entreprises de la filière agroalimentaire dans les Hauts-de-France
- Pédagogie de projets en lien avec des professionnels

Moyens et méthodes pédagogiques

Des réalisations de travaux pratiques au sein des laboratoires de l'établissement

Une pédagogie active se basant sur des cas concrets et des projets

Un accompagnement des personnes en situation de handicap

Un accompagnement global de la personne : une équipe attentive, un point écoute avec une psychologue, une coach certifiée et une sophrologue.



Modalités d'évaluation

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

€ Tarifs

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.



Accessibilité

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Réglementation ERP - Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap.

le **cnam**
Hauts-de-France



Service apprentissage : ufa.corbie@cneap.fr - 03 22 96 36 34

- Certificateur : CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS
- N°RNCP : RNCP30074
- Date de publication JO/BO : 19/07/2018
- Date de l'échéance de l'enregistrement : 01/01/2025

