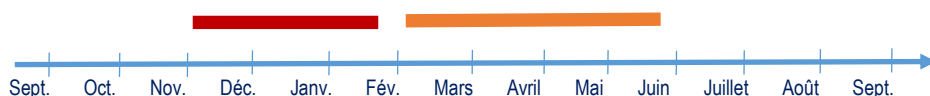




Licence professionnelle qualité, sécurité, environnement et production dans les industries alimentaires et biologiques



Périodes de projet tuteuré et de stage



Projet tuteuré par une entreprise (150 heures)

Stage en entreprise (15 semaines)

Objectifs

- ✓ Former des professionnels sachant faire vivre le service QSE d'une entreprise agroalimentaire
- ✓ Former des chefs d'équipe qui gèrent le personnel, les outils et l'organisation de la production

Débouchés

- ✓ Chef d'équipe en production
- ✓ Animateur QSE
- ✓ Assistant qualité et production



« Le programme de cette licence est très diversifié et correspond aux attentes des entreprises. J'ai réalisé mon alternance en tant qu'apprentie assistante qualité dans une industrie alimentaire de la région. J'y suis resté une année sous contrat par la suite. Aujourd'hui, je souhaite poursuivre dans le domaine de la qualité et de la sécurité alimentaire. Je recommande cette licence qui est très enrichissante et qui apporte les compétences nécessaires pour occuper un poste en entreprise. »

Clarisse (diplômée 2015)

Compétences

- ✓ Assurer le déploiement de la politique "qualité"
- ✓ Assurer la qualité, l'hygiène et la prévention du risque professionnel, de la santé au travail au sein des ateliers
- ✓ Mettre en place les certifications de produits, ISO, BRC et IFS dans les entreprises
- ✓ Manager et motiver l'équipe de production
- ✓ Renseigner et suivre les tableaux de bord et analyser les résultats
- ✓ Gérer les stocks, les capacités et les moyens de production
- ✓ Faire des propositions d'optimisation et d'amélioration de la production

En savoir plus

Type : formation initiale, formation continue, apprentissage, contrat de professionnalisation

Responsable de la formation : Séverine Valette

@ : severine.valette@univ-angers.fr / lp.miab.iut@contact.univ-angers.fr

☎ : 02.40.68.87.66 🌐 : [site web de la formation](#)

Mise à jour : 01/06/2017