

Licence professionnelle Bio-industries et biotechnologies

Parcours : Sécurité, qualité et microbiologie en industries agroalimentaires (SQMIA)

Responsable	Descriptions	Informations
Isabelle GIMBERT isabelle.gimbert@univ-amu.fr	Type : Licence professionnelle Domaines : Sciences et Technologies	Droits d'inscription : 170 € Composante : Faculté des Sciences Nombre de crédits : 60

OBJECTIFS

La licence professionnelle Sécurité Qualité Microbiologie en Industries Agroalimentaires vise à former des étudiants à devenir des agents de maîtrise qualifiés dans les métiers de la qualité (assistant qualité, auditeur, technicien contrôle qualité, agent de laboratoire d'analyses industrielles...) dans le secteur de l'agroalimentaire (industries agroalimentaires, service de qualité en grande distribution ou en restauration collective, organismes certificateurs et de contrôle sanitaire). Les diplômés sont capables d'assurer des missions (i) de mise en place et de gestion d'une démarche qualité en industrie alimentaire et (ii) de maîtrise de la sécurité et de la qualité des produits alimentaires.

CONDITIONS D'ADMISSION

Les étudiants sont recrutés avec une formation Bac +2 :

- BTS Agro-alimentaire, Anabiotec, Biotechnologie, Biochimie
- DUT Analyses biologiques et biochimiques, Génie biologique option Industries Alimentaires et Biologiques
- L2 Sciences de la vie.

Les candidats à la licence professionnelle font acte de candidature en téléchargeant le dossier d'inscription à partir du site d'Aix-Marseille Université. Les dossiers sont examinés par un comité de sélection composé d'enseignants de la formation. Les candidats retenus sur dossier sont ensuite auditionnés lors d'un entretien en visioconférence afin d'évaluer leur motivation et la pertinence du choix de la formation en lien avec leur projet professionnel.

Un effectif limité à 20 étudiants permet de garantir un bon encadrement de la promotion en assurant un suivi personnalisé et régulier de chaque étudiant tout au long de la formation.

PRÉREQUIS OBLIGATOIRES

Les étudiants devront avoir de solides bases en Microbiologie générale et appliquée, physiologie et métabolisme microbiens, immunologie et biochimie (connaissance générale des protéines, glucides et lipides). La connaissance de l'anglais est un prérequis essentiel pour l'étude de textes de réglementations internationales.

PRÉREQUIS RECOMMANDÉS

Une grande partie des enseignements porte sur les technologies mises en œuvre en industries agro-alimentaires et se focalise sur les disciplines du génie des procédés (transfert thermique, distillation, mécanique des fluides, techniques de stérilisation etc...).

Des connaissances de physique et chimie de base ainsi que des notions de mathématiques sont importantes pour la compréhension des procédés techniques.

LISTE DES PARCOURS

- Parcours : Sécurité, qualité et microbiologie en industries agroalimentaires (SQMIA)

RÉGIMES D'INSCRIPTION

- Formation initiale —
- Formation continue —

- Formation en alternance —
- Formation en contrat de professionnalisation —

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

- Développer les techniques analytiques modernes et faire évoluer les procédés de fabrication et de contrôle vers une sécurité accrue du produit fini.
- Mettre en œuvre des démarches qualité & d'expertise dans les domaines de l'agro-alimentaire et de la restauration collective, en s'appuyant sur des connaissances du secteur industriel, des processus biologiques et microbiologiques et des procédés techniques & technologiques spécifiques.
- Élaborer une démarche d'analyse et de résolution de problème de contamination pour assurer la sécurité sanitaire de la matière première au produit fini en identifiant les points sensibles dans les processus d'élaboration et de transformation des produits alimentaires.
- Effectuer une veille technologique et présenter au sein de l'entreprise les nouvelles méthodologies et voies d'améliorations de la qualité, de l'hygiène et de la commercialisation des produits alimentaires en conformité avec les normes en vigueur.

STAGES ET PROJETS ENCADRÉS

Les contrats de professionnalisation ou les stages de fin d'étude permettent aux étudiants de réaliser une (ou des) mission(s) proche(s) de leur future fonction professionnelle. Cette période en entreprise doit permettre, au travers d'une mise en situation réelle :

- de mettre en œuvre des connaissances théoriques et pratiques acquises durant la formation dans un cadre professionnel et d'approfondir ainsi leur domaine de compétence ;
- de vérifier les aptitudes de l'étudiant à ses futures fonctions dans leurs diversités : techniques, organisationnelles et éventuellement managériales ;
- à l'étudiant d'enrichir sa connaissance du monde professionnel.

Le projet tutoré est un travail de groupe dont le but est d'étudier un cas concret du domaine agro-alimentaire. Il doit donner une vue synthétique d'un sujet appliqué ou en cours d'étude/ développement et un aperçu du marché actuel ou des débouchés potentiels. Ce projet permet aux étudiants de :

- Mettre en pratique les savoirs acquis au cours de la formation,
- Travailler au sein d'une équipe sous contrainte de temps et de moyens,
- Démontrer leurs capacités d'initiative, d'autonomie et de responsabilité,
- Faire la synthèse de plusieurs documents permettant ainsi leur confrontation concise et objective,
- Élaborer une bibliographie,
- Rédiger un rapport dans un format imposé,
- Prise de parole en public, argumentation et travail en équipe.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES PARTICULIÈRES

Cette formation professionnalisante alterne des périodes de cours et des périodes en entreprise. L'enseignement dispensé représente un

total de 420 h encadrées par des enseignants et des professionnels du secteur agroalimentaire, auquel s'ajoutent 150 h de travail en équipe et en autonomie sur des rapports de travaux pratiques ou projets, ainsi que du travail personnel pour assimiler et s'approprier les enseignements théoriques.

Le contrôle des connaissances s'effectue au moyen d'épreuves qui peuvent être écrites, orales ou pratiques :

- Les enseignements théoriques sont évalués par un examen terminal (écrit ou/et oral).
- Les Travaux Pratiques font l'objet d'une réalisation et sont accompagnés d'un rapport.
- Les projets font l'objet d'une soutenance et d'un rapport.
- L'acquisition des compétences au cours de l'expérience professionnelle (alternance en contrat de professionnalisation ou stage de fin d'étude) est vérifiée au cours de la période en entreprise lors de visite ou d'entretiens entre le maître de stage et un tuteur de la formation. En fin de stage un bilan de compétences est réalisé au moyen d'une présentation écrite et orale et par une fiche d'appréciation de l'étudiant par son tuteur d'entreprise.

ENSEIGNEMENTS DÉLOCALISÉS

Tous les enseignements de la formation sont réalisés au sein du campus de Luminy dans les locaux de Polytech-Marseille.

MÉTIERS VISÉS

- [D1407 - Relation technico-commerciale](#)
- [H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle](#)
- [H1503 - Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle](#)
- [H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire](#)

DOMAINES NSF

- 200R - Contrôle qualité de produits et procédés industriels
- 221P - Gestion de production dans les industries agro-alimentaires
- 221R - Contrôle de qualité alimentaire

INFORMATIONS DIVERSES

Secrétariat pédagogique :

- Sabrina Taormina, courriel : sabrina.TAORMINA@univ-amu.fr, tél. : +33413941946, Aix-Marseille Université, 163 Avenue de Luminy, 13288 Marseille cedex 9

CARACTÉRISTIQUES

- Pour publication uniquement

M3C

Aucune donnée M3C trouvée

POUR PLUS D'INFORMATIONS

[Aller sur le site de l'offre de formation...](#)



Dernière modification le 28/11/2022