

en collaboration avec le C.T.C.P.A

*Licence Professionnelle
Sécurité Sanitaire des Aliments*



OBJECTIF

Former des responsables sanitaires pour l'ensemble de la filière agroalimentaire (coopératives agricoles, industries, restauration collective, Grandes et Moyennes Surfaces) aptes :

- à établir un plan de contrôle permettant de garantir la qualité sanitaire des aliments,
- à assurer la veille réglementaire et technologique,
- à servir de relais avec la direction de la production pour garantir la sécurité alimentaire,
- à servir de relais entre l'entreprise, ses fournisseurs et ses clients,
- à gérer une situation de crise.

La formation allie des connaissances techniques et réglementaires à des connaissances en communication et management.

CONDITIONS D'ADMISSION

Formation initiale :

sont admis sur dossier les étudiants titulaires d'un :

- DUT (Génie biologique, Génie chimique, Génie des procédés, Hygiène—Sécurité—Environnement)
- BTSA Industries Agro-alimentaires, ANABIOTECH, Productions animales, Productions végétales, Diététique
- DEUG ou L2 scientifique (SVS, CPBS, chimie ...)

Formation continue :

- demandeurs d'emploi, salariés en congé individuel de formation ou bénéficiant d'un plan de formation entreprise.
- possibilité de validation des acquis : VA (décret 1985), VAE (loi 2002)
- recrutement sur la base d'un dossier comprenant les résultats académiques, les expériences professionnelles éventuelles, une lettre de motivation avec entretien éventuel.

Le dépôt de candidature doit être effectué obligatoirement sur le site : <http://www.iut-mpy.net>

Durée et lieu de formation

1 an à Auch (I.U.T., LEGTA et CTCPA)

Poursuites d'études

Conçue dans un objectif d'insertion professionnelle directe, cette licence professionnelle peut toutefois conduire à une poursuite d'études dans quelques cas particuliers.

Part des professionnels dans la formation

- supérieure à 50% du total de l'enseignement obligatoire,
- projet tuteur,
- Stages.

Débouchés professionnels

- **Industries IAA** : responsable sanitaire, assistant qualité, responsable production, responsable contrôle.
- Laboratoires de contrôle, organismes de conseil, accès concours de la fonction publique (DSV, DASS ...)

Responsables de la formation

Géraldine COHEN

Tél. : 05 62 61 63 12 - Fax : 05 62 61 63 01
IUT Paul Sabathier - départ. Génie biologique
Geraldine.cohen@iut-tlse3.fr

Pierre DARAN/Nathalie DARIES

Tél. : 05 62 61 52 25 - Fax : 05 62 61 52 29
EPLEFPA d'AUCH Beaulieu-Lavacant
pierre.daran@educagri.fr - nathalie.daries@educagri.fr

Secrétariat de la formation

Mireille MOTHES
Tél. : 05 62 61 63 04
IUT Paul Sabathier - départ. Génie biologique
24 rue d'Embaques - 32000 AUCH
[Http://www.gbio.iut-tlse3.fr](http://www.gbio.iut-tlse3.fr)

Programme de la formation

Module d'enseignement optionnel

Module 1 : parcours différencié (0 à 145 h)

UV au choix selon candidat après QCM (remise à niveau)

- UE 1.1 : Microbiologie et hygiène alimentaire (19 h)
- UE 1.2 : Informatique (11,5 h)
- UE 1.3 : Analyses chimiques et biochimiques (12 h)
- UE 1.4 : Biologie moléculaire (24 h) ; génétique moléculaire (16 h)
- UE 1.5 : Mathématiques et statistiques (17 h)
- UE 1.6 : Organisation et gestion de l'entreprise (16 h)
- UE 1.7 : Qualité/filières agro-alimentaires (57 h)

Module d'enseignements obligatoires

Module 2 : Les risques sanitaires (120 h)

Connaissances des principaux risques et leur mode d'évaluation au sein d'une filière donnée

- UE 2.1 : Risques biologiques (22 h)
- UE 2.2 : Risques chimiques et physiques (33 h)
- UE 2.3 : Approches filières (28 h)
- UE 2.4 : Risques environnementaux (10 h)
- UE 2.5 : Aspect nutritionnel (13 h)

Module 3 : Réglementation et maîtrise du risque sanitaire (120 h)

Connaissance des réglementations et des outils (BPF, traçabilité, Audit, HACCP...) pour la maîtrise du risque sanitaire.

- UE 3.1 : Réglementation et certification (51 h)
- UE 3.2 : Hygiène, maîtrise du risque sanitaire (61 h)
- UE 3.3 : Impact économique du risque (11 h)

Module 4 : Outils techniques pour l'évaluation du risque sanitaire (80 h)

Connaissance des outils techniques nécessaires à l'évaluation des risques sanitaires

- UE 4.1 : Outil mathématique (19,5 h)
- UE 4.2 : Outil analytique (30 h)
- UE 4.3 : Outil informatique (18 h)
- UE 4.4 : Anglais technique (14 h)

Module 5 : Communication/Management au service de la maîtrise du risque (80 h)

Connaissance de l'ensemble des acteurs de la filière. Aptitude à délivrer un message et à gérer les relations internes et externes à l'entreprise. Savoir prendre des décisions et réaliser les tâches en situation de crise.

- UE 5.1 : Communication au sein et hors de l'entreprise (29 h)
- UE 5.2 : Techniques de management (30 h)
- UE 5.3 : Gestion de la situation de crise (13 h)

Module 6 : Projet tutoré (150 h)

Travailler en autonomie, en équipe sur un sujet proposé par une PME

- UE 6.1 : Projet tutoré

Module 7 : Stage (16 semaines)



Renseignements : EPLEFPA d'AUCH Beaulieu-Lavacant
CFAA du Gers - Site de Lavacant - 32500 PAVIE
Tél. : 05.62 61.52.25