

LICENCES PROFESSIONNELLES

IUT LYON 1 _ L'EXCELLENCE TECHNOLOGIQUE IUT.UNIV-LYON1.FR

20
20





LICENCE PROFESSIONNELLE ^{QIAC} QUALITE INTEGREE DES ALIMENTS CONDITIONNES

CE DIPLÔME FORME DES CADRES INTERMÉDIAIRES CAPABLES D'ASSURER UNE GESTION INTÉGRÉE DE LA QUALITÉ, DE L'HYGIÈNE, DE LA SÉCURITÉ DE L'ALIMENT CONDITIONNÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT

PUBLICS CONCERNÉS

- EFFECTIF 16 ALTERNANT·E·S
- PRÉ-REQUIS BAC +2



BTS DUT : SPÉCIALISÉS EN AGRO-ALIMENTAIRE
(DONT DUT HSE, QLIO, PEC)
L2 : SCIENCES ET TECHNOLOGIES (BIOCHIMIE, MICROBIOLOGIE, BIOLOGIE, CHIMIE OU ÉQUIVALENT).

→ STATUT :

CONTRAT D'APPRENTISSAGE OU CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, PLAN DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES, PROJET DE TRANSITION PROFESSIONNELLE (EX-CIF), VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE.

CETTE FORMATION NE PRÉSENTE PAS ENCORE DE STATISTIQUES CAR LES DIPLÔMÉ·E·S N'ONT PAS PLUS DE 30 MOIS

OBJECTIFS DU DIPLÔME

Former des professionnel·le·s de l'agroalimentaire à la prise en compte intégrée de l'ensemble des enjeux : Hygiène, Qualité, Sécurité sanitaire, Environnement, en se focalisant sur les produits alimentaires conditionnés (qui représentent un segment toujours en croissance et en évolution pour les industries agro-alimentaires).

CONTENU DE LA FORMATION

- Qualité, contrôles et sécurité des aliments conditionnés ;
- Emballages et Conditionnement des produits alimentaires ;
- Environnement ;
- Compétences transversales : connaissance de l'entreprise, communication, droit du travail, anglais...
- Projet tuteuré

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 1 an en alternance (septembre à septembre) ;
- Formation de base : Cours - TD - TP - Études de cas - Projets ;
- Rythme de formation : 35 semaines en entreprise et 17 semaines en formation avec un rythme d'environ un mois/un mois entre octobre et juin

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Cadres intermédiaires couple emballage – produit : qualité, hygiène, sécurité sanitaire, environnement spécifiquement sur des produits alimentaires conditionnés ;
- Technicien·ne assurance qualité ;
- Technicien·ne contrôle qualité ;
- Support technique à la commercialisation de systèmes d'emballage et de conditionnement des produits alimentaires.

SPÉCIFICITÉS

Le Département Génie Biologique de l'IUT Lyon1, site de Bourg en Bresse est localisé sur le technopôle Alimentec dotée d'une halle semi-industrielle de 700 m², qui regroupe un laboratoire de recherche universitaire (Laboratoire de recherche BioDyMIA) et des centres techniques (contrôle, analyse sensorielle et du conditionnement des aliments) ainsi qu'une plateforme technologique innovante : « Emballages et Aliments – qualité, sécurité, perception et développement durable » qui vient utilement renforcer les équipements présents dans le domaine de la qualité des aliments conditionnés.

PARTENARIAT

Cette formation s'effectue en partenariat avec



Département Génie Biologique
Rue Henri de Boissieu
01000 Bourg-en-Bresse

Responsable pédagogique :

Mme Nadia OULAHAL

Tel : 04.74.47.21.41

Mail : iut.lp.qiacc@univ-lyon1.fr

Service Formations Alternances,

Relations Entreprises :

Tel : 04.72.69.20.11

Mail : iut.fare@univ-lyon1.fr



IUT.UNIV-LYON1.FR

**SITE
BOURG-EN-
BRESSE**

71 rue Peter Fink
01000 Bourg-en-Bresse

**SITE
VILLEURBANNE
DOUA**

1 rue de la Technologie
69622 Villeurbanne cedex

**SITE
VILLEURBANNE
GRATTE-CIEL**

17 rue France
69627 Villeurbanne cedex