

Fiche descriptive du parcours type de la licence professionnelle Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments (QSSA)

Cette fiche parcours est complémentaire et indissociable de la [fiche Mention Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement](#)

Etablissement

Université Toulouse III Paul Sabatier

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur de ce parcours type

Secteurs d'activité :

- A01 Culture et production animale
- A03 Pêche et aquaculture
- C10 Industries agroalimentaires
- G46 Commerce de gros
- G47 Commerce de détail
- M71 Activités d'architecture et d'ingénierie ; activités de contrôle et analyses techniques (7120B activités d'analyse dans le domaine de l'hygiène alimentaire, y compris l'analyse et le contrôle vétérinaires en relation avec la production alimentaire)
- M74 Activités spécialisées, scientifiques et techniques diverses (7490B Services de conseil, activités de consultant)

Types d'emplois :

- Assistant qualité, technicien qualité, animateur qualité, responsable qualité, responsable Qualité Sécurité Environnement (QSE), agréateur, technicien préleveur, conseiller ou consultant en qualité, auditeur, hygiéniste, contrôleur sanitaire, technicien des services vétérinaires ou inspecteur de la DGCCRF (après concours)

Codes ROME :

- H1502 Management et ingénierie qualité industrielle
- H1503 Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

Activités et compétences spécifiques du parcours type

Activités visées par le parcours-type

- Veille réglementaire et technique dans le domaine de l'agroalimentaire
- Conception et mise en œuvre de démarche qualité
- Mise en œuvre de démarche de certification
- Sensibilisation et formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène, à la démarche qualité et à la prévention des risques
- Contrôle de l'application des procédures et règles d'hygiène, sécurité, qualité et environnement
- Mise en œuvre de plan de contrôle, de prélèvements d'échantillons, d'audits
- Rédaction des documents administratifs relatifs aux obligations légales et

communication avec les services officiels (DDCSPP)

- Communication interne et externe à l'entreprise
- Gestion des réclamations clients

Compétences attestées pour pouvoir exercer ces activités :

- Appréhender, pour l'ensemble de la filière agroalimentaire, le contexte réglementaire de agroalimentaire national européen et international de la filière agroalimentaire Niveau maîtrise
- des documents techniques ou réglementaires rédigés en français ou en anglais Niveau Maîtrise
- Evaluer les risques sanitaires, professionnels et environnementaux afin de mettre en place une démarche de maîtrise de ces risques en liaison avec le contexte législatif, certificatif et normatif Niveau maîtrise
- Mettre en œuvre les outils pour la maîtrise du risque sanitaire dans l'ensemble la filière agroalimentaire (Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF), plan de nettoyage et désinfection (N&D), Analyse des points critiques (HACCP), Traçabilité) Niveau Expert
- Concevoir, organiser et mettre en œuvre les procédures garantissant la qualité des produits alimentaires Niveau Maîtrise
- Collecter les éléments de preuve de la maîtrise des risques en constituant le système documentaire (descriptifs, enregistrements) associé à la démarche qualité Niveau Maîtrise
- Evaluer le coût de la mise en œuvre d'une démarche qualité en s'appuyant sur les données économiques d'une entreprise (compte de résultat ou un bilan comptable) Niveau Maîtrise
- Gérer une situation de crise grâce à la rédaction préalable d'un manuel de gestion de crise, la mise en place et l'animation d'une cellule de gestion de crise Niveau Maîtrise
- Réaliser un audit en vue de contrôler la maîtrise des risques ou la conformité à un référentiel de certification type IFS, BRC, ISO 9001 ou ISO 22000 Niveau Maîtrise

Spécialités de Formation

Code(s) NSF

- 221 r : Contrôle de qualité alimentaire
- 221s : Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires
- 221w : Commercialisation de produits alimentaires

Mots clés

FILERE AGRO ALIMENTAIRE, HYGIENE ALIMENTAIRE, SECURITE SANITAIRE, QUALITE, CERTIFICATION

Modalités d'accès à cette certification

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances et compétences constitutives du diplôme. Celles-ci sont appréciées soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Chaque bloc d'enseignement a une valeur définie en crédits européens (ECTS). Le nombre de crédits par unité d'enseignement est défini sur la base de la charge totale de travail requise et tient donc compte de l'ensemble de l'activité exigée : volume et nature des enseignements dispensés, travail personnel requis, des stages, mémoires, projets et autres activités. Une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits pour le grade de licence.

Correspondance entre UE et blocs de compétences identifiés

Les blocs de compétences suivants ont été définis pour ce parcours type

- Appréhender le contexte législatif et certificatif et identifier les risques présents au sein de la filière agroalimentaire
- Mettre en place un plan de maîtrise de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires
- Faire adhérer les acteurs à la démarche et savoir réagir en cas de perte de maîtrise
- Mettre en place un plan de contrôle pour valider l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire ou de la qualité

Le parcours est accessible par la voie de l'apprentissage

OUI

Pour plus d'information

Statistiques :

<http://www.univ-tlse3.fr/observatoire-de-la-vie-etudiante-239350.kjsp>

ou <http://www.univ-tlse3.fr/ove>

Lieu(x) de certification :

Université Toulouse III - Paul Sabatier - 118 route de Narbonne 31062 TOULOUSE
CEDEX 9

Lieu(x) de préparation à la certification déclaré(s) par l'organisme certificateur :

Auch

Historique :

Nouvelle appellation	Ancienne appellation
Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments (QSSA)	Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) jusqu'en 2011 Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments (QSSA) entre 2012 et 2015

Liste des liens sources**Site Internet de l'autorité délivrant la certification**

<http://www.univ-tlse3.fr>