



sciences-licence-pro-sqmia  
@univ-amu.fr



Luminy (Marseille)

### PUBLIC VISÉ

Étudiants de niveau BAC+2 validé par un diplôme ou une expérience professionnelle équivalente (VAE, VAP)

### PRÉ-REQUIS

Solides bases en microbiologie, physiologie et métabolisme microbiens, immunologie et biochimie. L'anglais est un prérequis essentiel

### RYTHME D'ALTERNANCE

Périodes de 2 à 4 semaines de cours théoriques et pratiques sur le site de Luminy et des périodes de 3 à 6 semaines en entreprise.

### EN BREF



Durée des études :  
1 an



Nombre de  
crédits : 60 ECTS



Stages & projets



Alternance



Code RNCP : 30047



Droits d'inscription :  
170€\*

### COMMENT CANDIDATER ?

L3 - ecandidat : étudiants (hors procédure Études En France).

Pour les étudiants étrangers, se référer au site web de la Faculté des Sciences (inscription & tarifs différenciés).



\*Tarif pour la formation initiale en 2023. Exonération pour les boursiers et étudiants en alternance.

# LICENCE PROFESSIONNELLE BIO-INDUSTRIES ET BIOTECHNOLOGIES (BIB)



## SÉCURITÉ QUALITÉ ET MICROBIOLOGIE EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES (SQMIA)

Mettre en place et suivre une démarche qualité et connaître les principales technologies dans le secteur de l'agroalimentaire

### OBJECTIFS

La LP SQMIA forme des étudiants à devenir des agents de maîtrise qualifiés dans les métiers de la qualité 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 pourront assurer des missions de mise en place et de gestion d'une démarche qualité en industrie alimentaire et de maîtrise de la sécurité et de la qualité des produits alimentaires

### COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES

A l'issue de sa formation, le futur professionnel aura acquis de solides compétences lui permettant de :

- 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.
- 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.
- appliquer un protocole expérimental selon un cahier des charges et participer à l'élaboration, à l'optimisation et à la validation de nouveaux protocoles expérimentaux,
- assurer de manière autonome la maintenance des matériels, le choix et

- les commandes des consommables et réactifs
- maîtriser les risques microbiologiques,
- identifier et analyser les dysfonctionnements et proposer des actions correctives,
- utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- analyser, synthétiser et rendre avec clarté les données obtenues.
- respecter les principes de responsabilité environnementale.
- travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.

### LES SPÉCIFICITÉS DE LA FORMATION

Cette formation professionnalisante alterne des périodes de cours et des périodes en entreprise. L'enseignement dispensé, 490h encadrées par des enseignants et des professionnels du secteur agroalimentaire, auquel s'ajoutent 150h de travail en équipe, ainsi que du travail personnel pour assimiler et s'approprier les enseignements théoriques.

Le contrôle des connaissances :

- les enseignements théoriques : examen terminal (écrit ou/et oral).

- les TP font l'objet d'un rapport.
  - les projets finalisés par une soutenance et un rapport.
- L'acquisition des compétences au cours de l'expérience professionnelle 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.

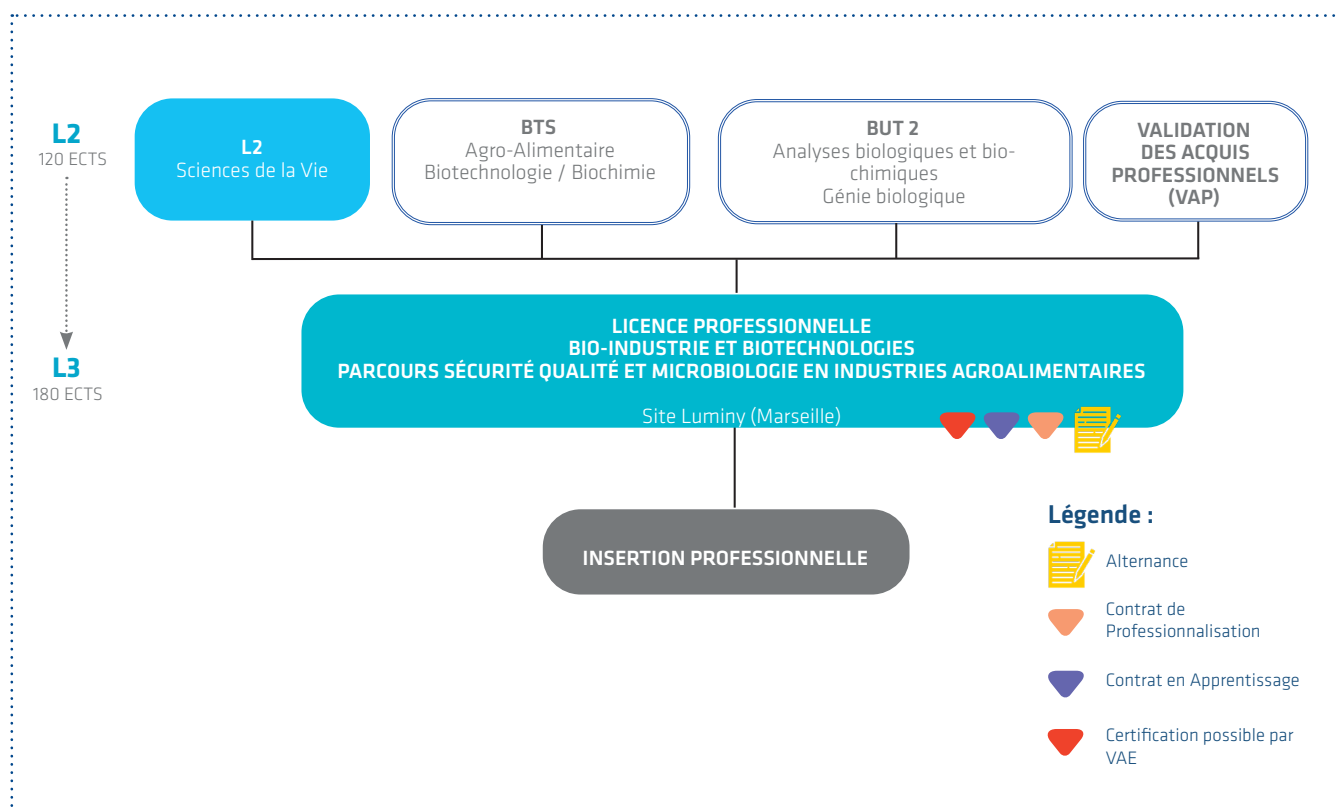


## PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

La vocation de la licence professionnelle est l'insertion professionnelle dès la sortie du diplôme. Les enseignements de licence professionnelle associent enseignements théoriques, préparation à l'insertion professionnelle et mise en situation où projet et stage représentent au minimum un tiers des crédits de la licence professionnelle.

Les enseignements sont groupés au sein d'Unité d'Enseignement (UE). Chaque UE assure une cohérence pédagogique entre diverses matières et contribue à l'acquisition de compétences identifiées. Les enseignements sont découpés en 11 UE donnant droit à 60 ECTS :

- contrôle qualité des aliments (4 ECTS)
- méthodes appliquées d'analyse qualité (9 ECTS)
- filière alimentaire (4 ECTS)
- enjeux et évolution en industrie agro-alimentaire (3 ECTS)
- bases fondamentales du génie alimentaire (5 ECTS)
- sécurité sanitaire (7 ECTS)
- traçabilité alimentaire (3 ECTS)
- développement professionnel (5 ECTS)
- projet tutoré (7 ECTS)
- e-portfolio (1 ECTS)
- alternance ou stage (12 ECTS)



## DÉBOUCHÉS ET INSERTION PROFESSIONNELLE

La licence professionnelle bio-industries et biotechnologies parcours sécurité, qualité et microbiologie en industries agroalimentaires se déroule sur une année durant laquelle l'étudiant est formé à pouvoir s'intégrer dans un groupe mais aussi à travailler en autonomie. Elle a pour vocation première d'ouvrir les portes du marché de l'emploi. Les principaux métiers accessibles après cette licence sont: relations technico-commerciales, management et ingénierie qualité industrielle, intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle,

conduite d'équipement de production alimentaire, contrôle qualité de produits et procédés industriels, gestion de production dans les industries agro-alimentaires, contrôle de la qualité alimentaire, assistant qualité en industrie agro-alimentaire, technicien contrôle qualité, animateur qualité et HACCP (en industries agro-alimentaires, service de qualité en grande distribution ou en restauration collective), agent de laboratoire d'analyses industrielles.....

