

Licence pro mention métiers de la qualité

Parcours Contrôle Qualité des Produits Alimentaires

Certifiante

Contrat pro.

Contrat appr.

Formation continue.

Réf. : 24130519F — Mise à jour : 12 mai 2025

Organisme responsable : **UNIVERSITE BRETAGNE SUD - SFPA**

Contenu

Objectifs

- Se situer dans un environnement socio-professionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- 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.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère

Programme

La formation d'une durée de 9 mois pour les étudiants en formation classique (Septembre à Juin) comporte 450 h d'enseignements universitaires et professionnels en face à face pédagogique répartis en :

- 1 module de remise à niveau (30 h)
- 6 unités d'enseignement : hygiène, qualité, sécurité en IAA (115 h), management de la qualité (85 h), outils de la qualité (60 h), système de management intégré (40 h), communication (60 h), connaissance de l'entreprise (60 h).

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau Licence, Licence pro, BUT - Bac +3 et +4

Liste des certifications

Licence pro mention métiers de la qualité

Code RNCP : 40621

Métiers associés

- H1301 — Inspection de conformité
- H1401 — Management et ingénierie gestion industrielle et logistique
- H1402 — Management et ingénierie méthodes et industrialisation
- H1502 — Management et ingénierie qualité industrielle
- H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1792194	Présentiel	Pontivy	31/08/2025	30/08/2026
1792195	Présentiel	Pontivy	31/08/2025	30/08/2026

Source : GREF Bretagne #24130519F