



iut-laval.univ-lemans.fr

LP Qualité et Hygiène des Produits AgroAlimentaires

FORMATION UNIQUEMENT PAR ALTERNANCE

CONDITIONS D'ADMISSIBILITÉ

- Être détenteur de 120 ECTS dans le domaine de la Biologie : DUT GB, DUT HSE, BTS STA, BTS Anabiotech, BTS Bio-analyses et contrôles, BTS QIABI, L2 SVT...
- Accessible aux salariés ou demandeurs d'emploi (formation continue, CPF de transition professionnelle...)
- Accessible également par le biais de la validation des acquis de l'expérience (VAE)

- Sélection sur dossier et entretien

QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'initiative et de l'organisation
- Minutie, autonomie
- Rigueur
- Aptitude à la communication

LES + DE LA FORMATION

- Des méthodes d'apprentissage variées et actualisées (pédagogie par projet...)
- Un environnement matériel de qualité
- Un plateau technique avec des laboratoires de microbiologie, d'analyses...
- Des enseignements en salle de technologie
- Des visites d'entreprises
- Un laboratoire de langues

OBJECTIFS

La Licence Professionnelle Qualité, Hygiène, Santé, Sécurité, Environnement - Parcours Qualité et Hygiène des Produits AgroAlimentaires (QualHyPAA) permet de former des cadres intermédiaires destinés à évoluer comme assistant qualité à l'interface entre le laboratoire et la production sous la tutelle d'un responsable qualité.

PÉDAGOGIE

La formation est dispensée sur une année universitaire et compte 400 heures d'enseignements pratiques et théoriques dont la moitié est assurée par des professionnels.

Formation uniquement par alternance : 17 semaines de cours + 35 semaines en entreprise

ENSEIGNEMENTS

Système de management de la qualité - 90 heures :

- Obligations réglementaires (BPH, HACCP, traçabilité, étiquetage, sécurité du personnel)
- Systèmes de certification (ISO, IFS, BRC, ...)

Maîtrise des procédés de fabrication - 125 heures :

- Étude des matières premières
- Étude des procédés de transformation
- Gestion de l'air et des gaz
- Gestion de l'eau et des effluents
- Nettoyage et désinfection des installations de fabrication

Microbiologie appliquée à l'hygiène - 85 heures :

- Micro-organismes pathogènes
- Écologie microbienne
- Épidémiologie

Communication et compétences transversales - 100 heures :

- Expression et communication
- Anglais
- Informatique
- Statistiques

CONTACT

IUT Laval – Département GB
52 rue des Docteurs Calmette et Guérin
BP 2045
53020 LAVAL Cedex 09

Secrétariat du département GB

02 43 59 49 59

iut-gb@univ-lemans.fr

iut-laval.univ-lemans.fr



IUT Laval

Le Mans
Université

COMPÉTENCES

Les diplômés de la LP QualHyPAA sont particulièrement compétents pour :

- identifier les risques biologiques en IAA,
- mettre en œuvre la démarche HACCP,
- aider au renouvellement des certifications IFS et BRC,
- suivre et consolider des pré-requis de l'ISO 22000,
- mettre à jour le plan de nettoyage,
- améliorer le système de traçabilité,
- former du personnel à l'hygiène,
- préparer un audit.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire de la LP QualHyPAA possède de solides bases dans le secteur de la sécurité alimentaire. Le diplômé sera capable d'occuper des fonctions d'assistant qualité, de responsable de ligne de production, d'assistant gérant d'unité en restauration collective, de chef d'équipe de nettoyage, de conseiller formateur hygiène, d'auditeur/formateur qualité.

ASSIDUITÉ ET MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES

La **présence** à l'ensemble des enseignements est **obligatoire**.

L'acquisition des connaissances et des aptitudes est appréciée par un **contrôle continu et régulier**, sous la forme d'épreuves écrites, pratiques ou orales.

CANDIDATURE À PARTIR DE FÉVRIER

1. Se connecter sur www.paysdelaloire.iut.fr
2. Déposer la candidature **directement en ligne** sur le site

LE SERVICE ALTERNANCE

L'IUT de Laval vous propose un service de conseil et de suivi administratif :

- un **accueil** dédié,
- un **service de conseil** pour la rédaction de CV et lettre de motivation,
- une **mise en relation** candidat-entreprise avec une diffusion d'offres,
- un **suivi régulier** pendant le contrat.

Établissement membre du
 **CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**
 Filière alimentaire de demain
 Pays de la Loire


 LYCÉE
AgriCampus Laval
 Enseignement public
 des métiers de la nature et du vivant

Formation en partenariat avec le Lycée AgriCampus Laval

87% DE RÉUSSITE EN 2021



IUT Laval
 Le Mans
 Université

