



Licence professionnelle CQPA

Formation initiale classique ou en alternance (apprentissage ou contrat pro)



Profils recherchés

DUT Génie biologique, Génie Chimique /Génie des Procédés option bio-procédés, HSE, QLIO, BTS Anabiotec et STA, BTS Biotechnologies, BTS Bio-analyses et contrôles, BTS Diététique, L2 Sciences de la vie et santé, L2 Sciences de la matière, DUT et BTS Chimiste ...

... mais aussi formations hôtelières ou technico-commerciales du domaine alimentaires



Formation continue :

- o La licence accueille chaque années des étudiants en reprise d'études
- o Les salariés non titulaires des diplômes énumérés ci-dessus peuvent être admis au titre de la Validation des acquis de l'expérience (VAE)



Admission sur dossier et entretien

Une formation proche des entreprises

- 150 heures de projet tuteuré
- Formation en alternance, soit dans le cadre de stages (14 semaines), soit en contrat de professionnalisation (35 semaines).

Des partenaires industriels réputés essentiellement en Bretagne et dans le Grand Ouest (le territoire Bretagne, Pays de La Loire et Normandie forme la première région agro-alimentaire mondiale)



Des débouchés variés

- Responsable assurance-qualité en entreprise agroalimentaire, grande distribution ou restauration collective
- Assistant du responsable qualité
- Cadre technique en sécurité des emballages...

IUT• Site universitaire de Pontivy
Allée des pommiers • 56300 Pontivy
T. 02 97 27 67 70
iutlo.lpcqpa@listes.univ-ubs.fr

LICENCE PROFESSIONNELLE
CQPA
MENTION METIERS DE LA QUALITE
Parcours Contrôle Qualité des Produits Alimentaires



FORMATION INITIALE CLASSIQUE, PAR APPRENTISSAGE OU CONTRAT PRO

**DEVENEZ GARANT
DE LA SÉCURITÉ
ALIMENTAIRE**



Impression Reprographie Centrale UBS • Edition : Février 2019 • Crédit photo : Fotolia

La Bretagne est une des seules régions françaises où l'emploi industriel a continué de progresser depuis 1980. Et ce, grâce à l'agroalimentaire : premier secteur industriel breton avec 43 % des entreprises et un tiers des emplois industriels. L'agroalimentaire a connu un véritable essor en Bretagne depuis vingt-cinq ans notamment dans les domaines de la transformation des protéines animales (viande, poissons, lait), la production légumière ou l'alimentation animale. Une dynamique soutenue par les initiatives des principaux acteurs locaux tant privés que publics qui investissent dans la mise en réseau et l'innovation.

La licence professionnelle "Contrôle qualité des produits alimentaires (CQPA)" s'inscrit parfaitement dans la construction de cette dynamique bretonne. Les étudiants sont d'ailleurs une pièce maîtresse de cette filière d'excellence.

UNE LICENCE EN ÉVOLUTION PERMANENTE

Depuis 2005 et les décisions européennes en matière de sécurité alimentaire, les entreprises agroalimentaires ne peuvent plus se passer d'un véritable spécialiste qualité.

La licence professionnelle "Contrôle qualité des produits alimentaires (CQPA)" a pour objectif de former des personnels techniques de niveau II qui mettent en œuvre et suivent la réalisation des procédures et méthodes relatives à la qualité et à la traçabilité des produits alimentaires. Ils analysent les informations fournies par les indicateurs qualité et apportent les mesures correctives nécessaires, forment et informent les opérateurs, assurent les relations avec le consommateur et le cas échéant la gestion de crise. Les connaissances et compétences de ces personnels vont concerner les industries agroalimentaires, la restauration collective, la grande distribution, les organismes d'audit et de certification.

UN DÉFI COMMUN : ANTICIPER LES MARCHÉS DE DEMAIN

L'agroalimentaire en Bretagne est une industrie performante et innovante car les entreprises investissent dans la formation professionnelle et la mise en réseau.

Le cluster agroalimentaire et le pôle de compétitivité "Valorial" jouent notamment un rôle majeur dans la coopération entre industriels, centres de recherche et organismes de formation.

La plateforme technologique ProDiaBio, installée sur le campus de Pontivy, donne aux entreprises locales l'accès aux équipements, expertises et savoir-faire de plusieurs plateaux techniques.

ÉTUDES ET IMMERSION PROFESSIONNELLE

Autre force de la licence, elle se déroule aussi bien en formation initiale classique que par alternance en contrat de professionnalisation. Une formule exigeante et adaptée qui offre l'énorme avantage de mêler théorie et pratique.

De plus, grâce au soutien des partenaires, les étudiants auront plus de facilité à trouver leur entreprise. En plus de la rémunération, la licence en alternance offre une véritable immersion dans le monde du travail avec 35 semaines passées en entreprise. Sur le temps de l'entreprise, les étudiants sont encadrés par un tuteur expérimenté.

A l'université, les enseignants et professionnels dispensent 450 heures de cours et supervisent un projet tutoré de 150 heures. La formation propose également des visites sur sites industriels et des séquences d'audits qualité réalisées par les étudiants en immersion dans nos entreprises partenaires.

Par ailleurs, la plateforme technologique est adossée à un laboratoire de recherche (IRD), spécialisé en sciences pour l'ingénieur et associé au CNRS, qui lui permet de disposer en continu des avancées technologiques. D'autres activités de recherche liées à un laboratoire spécialisé en biotechnologies marines (LBCM) sont également développées localement.

Le site universitaire de Pontivy est ainsi identifié au niveau du Tremplin Carnot AgriFood Transition spécialisé dans la R&D de l'alimentation durable, pour la santé de l'homme et son environnement.

Licence professionnelle

Contrôle qualité des produits alimentaires