



Licence
Professionnelle

QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, SANTÉ, ENVIRONNEMENT

PARCOURS SÉCURITÉ ET QUALITÉ DANS L'ALIMENTATION

Accessible en :
formation initiale
formation continue
formation par apprentissage





UNIVERSITÉ DE LILLE

Université européenne de référence, reconnue pour l'excellence de sa recherche et de sa formation, l'Université de Lille fait de la réussite étudiante une de ses préoccupations majeures et elle place l'insertion professionnelle au cœur de son engagement. Adossée à une recherche de pointe, son offre de formation se veut en phase avec les évolutions des mondes socio-économique et socio-professionnel afin de contribuer aux grandes transitions de notre société et préparer chacune et chacun, tout au long de sa vie, aux compétences et métiers de demain.

L'Université de Lille, composée depuis 2022 de 11 composantes et 4 écoles partenaires – École Nationale Supérieure des Arts et Industries Textiles (ENSAIT), École Nationale Supérieure d'Architecture de Lille (ENSAPL), École Supérieure de Journalisme de Lille (ESJ Lille), Sciences Po Lille (IEP) – est un acteur des écosystèmes du territoire par les nombreux partenariats (sportifs, culturels, sociaux, économiques...) qu'elle noue, au profit de ses étudiant-es et de ses personnels. Les 6 500 professionnels et intervenants externes qui s'impliquent dans les activités pédagogiques, le développement de chaires et de coopérations pour accompagner les transitions dans toutes leurs formes, sont autant d'exemples de la dynamique engagée.

L'Université de Lille est lauréate de la 3e vague de l'appel à projets du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche (MESR). Le projet de l'université est axé sur le 1er cycle. Ce sont en effet plus de 36 000 étudiants qui sont inscrits dans les formations de licence, de BUT et de DEUST de l'établissement : l'université doit leur offrir une excellence à la fois académique, sociale et sociétale, qui donne à chacun les moyens d'atteindre son propre niveau d'excellence, au bénéfice de l'intérêt général et du bien commun.

IUT DE LILLE

L'IUT de Lille, composante de l'Université de Lille, forme plus de 4000 étudiants au BUT (13 Bachelors Universitaires de Technologie), en LP (14 Licences Professionnelles) ou en Master. Avec plus de 320 enseignants et enseignants-chercheurs, 500 intervenants professionnels, des équipements technologiques de pointe, l'IUT de Lille propose une formation universitaire théorique et pratique, permettant une insertion professionnelle de qualité ou une poursuite d'études.

L'IUT entretient des partenariats actifs et encadrés avec plus de 50 établissements universitaires d'Europe, du Japon, du Canada, permettant à nos étudiants une mobilité internationale.

IUT DE LILLE – SITE DE VILLENEUVE D'ASCQ

Plusieurs domaines sont proposés : Chimie, Génie Biologique (GB), Génie Electrique et Informatique Industrielle (GEII), Génie Mécanique et Productique (GMP), Gestion des Entreprises et des Administrations (GEA), Informatique, Mesures Physiques (MP).

CONTACT ADMINISTRATIF

IUT de Lille – site de Villeneuve d'Ascq

Campus Cité Scientifique

Avenue Paul Langevin – Cité Scientifique

BP 90179 – 59653 Villeneuve d'Ascq cedex

- Accueil scolarité : +33 (0)3 59 63 22 70
- iut-a-scolarite@univ-lille.fr
- iut.univ-lille.fr

RESPONSABLES DE LA FORMATION

Nour-Eddine CHIHIB

Responsable pédagogique

nour-eddine.chihib@univ-lille.fr

Secrétariat pédagogique

iut-biologie@univ-lille.fr

+33 (0)3 59 63 21 60/61

MODALITÉS D'ACCÈS

Vous êtes titulaire d'un bac + 2 ou vous faites valoir un autre diplôme, une autre formation et/ou des expériences personnelles et professionnelles équivalent à un bac +2.

- À partir de la mi-juin, demandez la validation de vos semestres déjà acquis via la plateforme de transfert arrivée : <https://www.univ-lille.fr/formation/candidatersinscrire/transfert-de-dossier>

- Vous n'avez pas les titres requis pour un accès de droit, mais vous faites valoir un autre diplôme, une autre formation et/ou des expériences personnelles et professionnelles équivalent à un Bac+1 et/ou Bac + 2.

- Vous êtes de nationalité française ou ressortissant de l'UE et pays assimilés : vous devez faire acte de candidature sur la plateforme <https://ecandidat.univ-lille.fr>

- Vous êtes de nationalité étrangère (hors UE et assimilés) : veuillez prendre connaissance des modalités d'admission sur <https://international.univ-lille.fr/venira-luniversite/etudiantes/hors-programme-dechange/>

ACCOMPAGNEMENT

BÉNÉFICIER D'UN AMÉNAGEMENT

Afin d'offrir les meilleures conditions de réussite pour les étudiants qu'elle accueille, l'Université de Lille met en place différents dispositifs qui permettent aux étudiants de commencer et de poursuivre au mieux leurs études selon leur situation : aménagement d'études pour les lycéens concernés par une réponse Parcoursup « Oui si », étudiant en situation de handicap, sportif et artiste de haut niveau, service civique, étudiant en exil...

- <https://www.univ-lille.fr/formation/amenagements-des-etudes/>

S'INFORMER, S'ORIENTER

Le SUAIO – Service Universitaire Accompagnement, Information et Orientation – est ouvert à tous les publics : informations, conseils et accompagnement, orientation et réorientation, entretiens personnalisés.

- <https://www.univ-lille.fr/formation/sinformer-sorienter>

PRÉPARER SON INSERTION PROFESSIONNELLE

Le BAIP – Bureau d'Aide à l'Insertion Professionnelle – propose aux étudiants un accompagnement à l'insertion professionnelle (stage et premier emploi), à l'entrepreneuriat et à la création d'activités.

- <https://www.univ-lille.fr/formation/preparersoninsertionprofessionnelle>

OSER L'ALTERNANCE

Pour acquérir simultanément des compétences, un diplôme et une expérience professionnelle, plus de 220 parcours sont proposés en alternance (contrat de professionnalisation ou d'apprentissage).

- <https://formationpro.univ-lille.fr/alternance>

SE FORMER TOUT AU LONG DE LA VIE

Toute l'offre diplômante de l'université est accessible en formation continue. La direction de la formation continue et de l'alternance propose des accompagnements individualisés au service de votre projet (VAPP, VAE).

- <https://formationpro.univ-lille.fr/>

ET L'INTERNATIONAL !

Le service des relations internationales accompagne tous les étudiants dans leur mobilité : programme d'échanges ou mobilité individuelle, stage, cours de français pour les étudiants internationaux...

- <https://international.univ-lille.fr/>

PRÉSENTATION / PUBLIC VISÉ

La licence professionnelle **Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé, Environnement - parcours Sécurité et qualité dans l'alimentation (SQAL)** forme des professionnels capables d'assurer la qualité des prestations ainsi que leur sécurité dans le secteur agro-alimentaire.

Des besoins en compétences nouvelles sont apparus dans ce secteur au niveau cadre intermédiaire (bac +3) qui est le premier grade européen. Afin d'y répondre, l'IUT, en partenariat avec l'institut Pasteur de Lille, propose le parcours Sécurité et qualité dans l'alimentation (SQAL) dans la dénomination nationale Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement.

Cette formation inclut l'étude de la qualité, la connaissance des structures et du fonctionnement de l'entreprise, la communication et une langue étrangère. La spécialisation concerne les normes et outils qualité plus spécifiquement utilisés dans le secteur alimentaire, les risques particuliers à l'alimentation, l'anthropologie de l'alimentation, le développement de nouveaux produits alimentaires, les règles d'hygiène et sécurité. L'objectif de la licence est également de mener ceux qui suivent cette formation du statut d'étudiants au statut de professionnels.

Pour intégrer cette licence professionnelle, nous accueillons des profils variés d'élèves :

- **En formation initiale ou en alternance** : les titulaires d'un DUT, BTS, L2, DEUST des domaines : biologie, alimentation, microbiologie ou santé.
- **En formation continue** : les salariés (en poste / en cours de reconversion) ou les demandeurs d'emploi.

L'admission se fait par un jury après examen des dossiers de candidature et entretien de motivation.



COMPÉTENCES VISÉES

La licence professionnelle **Sécurité et qualité dans l'alimentation (SQAL)** vous permet d'acquérir de nombreuses compétences, parmi elles, on retrouve :

- la capacité à réaliser une veille réglementaire
- la capacité à analyser une situation organisationnelle au sein de l'entreprise
- la capacité à proposer et mettre en place les méthodes de mesures et les indicateurs pertinents
- la capacité à participer à l'élaboration de nouveaux produits (alimentaires) en veillant à la sécurité du consommateur
- la capacité à communiquer dans la transversalité de l'organisation de l'entreprise (vers les opérateurs et vers les décisionnaires)
- la capacité à communiquer vers l'extérieur de l'entreprise ou de l'établissement de soins (fournisseurs, structures de tutelle, journalistes, grand public, autres professionnels..)

ATTENDUS

- Avoir le sens pratique, être attentif et rigoureux,
- Savoir s'intégrer dans les travaux de groupe via les projets, travaux pratiques,
- Avoir une capacité d'adaptation, faire preuve d'autonomie, être force de proposition

Vous pouvez donc poser votre candidature pour intégrer la Licence professionnelle **Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé, Environnement — parcours Sécurité et qualité dans l'alimentation (SQAL)**.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le diplôme de licence professionnelle s'obtient quand les 60 crédits ECTS affectés aux blocs de connaissances et de compétences (BCC) des deux semestres sont acquis, ce qui implique d'obtenir une moyenne supérieure ou égale à 10/20 dans chaque BCC. Les enseignements sont distribués en cours, travaux dirigés et travaux pratiques sur des appareils d'analyse modernes. **450h** d'enseignements organisés en deux semestres (S5 et S6), **2 projets tuteurés** (150h de travail personnel au total) et **14 semaines** de stage.

En formation initiale

- Stage de 14 semaines, de mi-mars à juin.
- Ce stage peut être réalisé en Europe ou hors Europe (Canada, Japon, Maroc).

En formation par alternance

- 2,5 jours IUT – 2,5 jours entreprise, de septembre à mi-mars en moyenne (planning envoyé chaque année aux entreprises)
- Temps plein en entreprise, de mi-mars à fin août

LE PROGRAMME

LICENCE – SEMESTRE 5

BCC 1. COORDINATION ET MISE EN OEUVRE DE CONTRÔLES QUALITÉ ET CONFORMITÉ

ISO 9001
Audit
Statistiques appliquées au domaine

BCC 2. APPLICATION DE LA RÉGLEMENTATION DU SECTEUR EN MATIÈRE DE : QHSE

Certification Accréditation Système Documentaire
Management de la qualité

BCC 3. RÉALISATION D'UN DIAGNOSTIC ET/OU D'UN AUDIT POUR APPORTER DES CONSEILS

Hygiène alimentaire - HACCP Théorie
Outils qualité
Toxicologie alimentaire
Reconnaître le goût des aliments
Mettre en place l'évaluation sensorielle

BCC 4. COORDINATION ET MISE EN PLACE DE CONTRÔLES QUALITÉ ET CONFORMITÉ

Finances
Ressources Humaines
Gestion
Anglais

BCC 5. MANAGEMENT ET ANIMATION D'ÉQUIPE

Maîtriser la communication
Projet tuteuré ou sujet en alternance

LICENCE – SEMESTRE 6

BCC 1. COORDINATION ET MISE EN OEUVRE DE CONTRÔLES QUALITÉ ET CONFORMITÉ

Maîtrise de la qualité - HACCP appliqué
Outils de la qualité appliqués

BCC 2. APPLICATION DE LA RÉGLEMENTATION DU SECTEUR EN MATIÈRE DE : QHSE

Risques microbiologiques

BCC 3. RÉALISATION D'UN DIAGNOSTIC ET/OU D'UN AUDIT POUR APPORTER DES CONSEILS

Veille sanitaire, scientifique et réglementaire

BCC 4. COORDINATION ET MISE EN PLACE CONTRÔLES QUALITÉ ET CONFORMITÉ

Aliments, nutrition et qualité
Hygiène, Sécurité du travail dans l'alimentation
Initiation à la microbiologie et micrologie alimentaire
Métrologie dans l'industrie et la distribution alimentaire

BCC 5. MANAGEMENT ET ANIMATION D'ÉQUIPE

Stage en entreprise
Projet tuteuré ou sujet en alternance

AIDE A L'INSERTION PROFESSIONNELLE

- Vous suivez des cours spécifiques destinés à vous accompagner dans vos démarches de recherche de stage et dans la rédaction de différents rapports et mémoires qui constituent, par la suite, d'excellentes cartes de visites pour votre insertion professionnelle.
- Vous réalisez des projets et missions spécifiques pour certains organismes dans le cadre des projets tutorés.
- Vous pouvez consulter les offres de stage, de jobs étudiants et d'emplois sur la plateforme www.lilagora.fr, le réseau professionnel de l'Université de Lille.
- Vous pouvez bénéficier des bourses de mobilité si vous faites le choix d'effectuer votre stage à l'étranger.

OUVERTURE INTERNATIONALE

Réalisez votre stage à l'étranger et bénéficiez des bourses de mobilité : plus d'informations sur :

<https://international.univ-lille.fr/etudiants-etrangers/en-programme-international/>

Suivez un cycle de conférences en anglais lors des journées ERASMUS.



MÉTIERS VISÉS

La polyvalence des diplômés leur permet de s'adapter aux évolutions des besoins des entreprises et aux évolutions des métiers futurs :

- Assistant / responsable qualité
- Assistant / responsable certification
- Coordinateur qualité
- Assistant hygiène
- Auditeur de système qualité
- Consultant qualité
- Formateur qualité

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les domaines d'intervention sont essentiellement dans les secteurs industriels suivants :

- industrie alimentaire
- grande distribution,
- restauration collective...

STATISTIQUES D'INSERTION

Retrouvez les études et enquêtes de l'ODiF concernant l'insertion professionnelle des diplômés de l'Université de Lille sur :

<http://odif.univ-lille.fr/>

Pour plus d'informations sur les diplômes proposés par l'Université de Lille, consultez le catalogue des formations :

<https://www.univ-lille.fr/formations.html>