

Licence  
Professionnelle

Licence 3

QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ,  
SANTÉ, ENVIRONNEMENT

PARCOURS

# SÉCURITÉ ET QUALITÉ DANS L'ALIMENTATION (SQAL)



Accessible en :  
formation initiale  
formation continue  
formation par contrat de  
professionnalisation



IUT-Institut universitaire  
de technologie de Lille

 Université  
de Lille



## UNIVERSITÉ DE LILLE 2022

Université européenne de référence, reconnue pour l'excellence de sa recherche et de sa formation, l'Université de Lille place l'étudiant au cœur de ses préoccupations pour favoriser son implication et sa réussite. Son offre de formation adossée à une recherche de pointe est en phase avec les évolutions des mondes socio-économique et socio-professionnel afin de contribuer aux grandes transitions de notre société et préparer chacun, tout au long de sa vie, aux métiers de demain.

Depuis janvier 2022, l'École Nationale Supérieure des Arts et Industries Textiles (ENSAIT), l'École Supérieure de Journalisme de Lille (ESJ Lille), l'École Nationale Supérieure d'Architecture et de Paysage de Lille (ENSAPL), Sciences Po Lille et l'Université de Lille s'engagent, ensemble, dans la construction d'un nouvel établissement public. Attachée au modèle universitaire et à notre territoire, cette nouvelle entité conserve le nom d'Université de Lille. Cet ambitieux projet de service public proposera au plus grand nombre d'étudier, d'innover par l'expérimentation et la recherche, de travailler dans les meilleures conditions au sein d'infrastructures et de campus propices au bien-être et à l'épanouissement de tous.

## L'IUT DE LILLE - VILLENEUVE D'ASCQ

L'IUT de Lille - Villeneuve d'Ascq, composante de l'Université de Lille, forme des étudiants avec un encadrement de qualité (210 enseignants et enseignants-chercheurs, 500 intervenants professionnels : cadres et ingénieurs) et des équipements technologiques de pointe, l'IUT prépare 2200 étudiants au Bachelor Universitaire de Technologie (BUT), à la Licence professionnelle, au Master QHS, ainsi qu'à des diplômes d'université et des formations qualifiantes.

Plusieurs domaines proposés : Chimie, Génie Biologique, Génie Electrique et Informatique Industrielle, Génie Mécanique et productique, Gestion des entreprises et des administrations, Informatique, Mesures Physiques.

Avec une formation universitaire alliant théorie et pratique, une forte proportion de travaux dirigés et pratiques, des stages encadrés, l'IUT prépare efficacement ses étudiants à la vie professionnelle.

L'IUT entretient des partenariats actifs et encadrés avec plus de cinquante établissements universitaires d'Europe, du Japon, du Canada, ce qui permet à nos étudiants de partir en échange universitaire ou d'effectuer un stage à l'étranger.

## VIE ÉTUDIANTE À L'IUT - VILLENEUVE D'ASCQ

- Profitez du **Centre de Ressources**, ouvert à tous les étudiants de l'IUT : accès aux manuels et ouvrages de références, revues, presse, service d'impressions, prêt d'ouvrages, ordinateurs avec accès individualisé
- Proximité de **Lilliad Learning Center**, bibliothèque entièrement rénovée et repensée, qui vous propose : des salles de travail, des conférences, un espace café-restauration, l'accès internet, 13 kilomètres de linéaires de stockage de livres
- Profitez de la **restauration Universitaire** ! Le campus Cité Scientifique possède 16 points de restauration (cafétérias, sandwicheries, food trucks) dont 3 restaurants universitaires (RU) : Barrois, Sully et Pariselle. Un kiosque est présent au sein de l'IUT.

IUT de Lille - Villeneuve d'Ascq  
Avenue Paul Langevin - Cité Scientifique  
BP 90179 - 59653 Villeneuve d'Ascq Cedex  
<https://www.iut-a.univ-lille.fr/>

## CONTACT ADMINISTRATIF

IUT de Lille - Villeneuve d'Ascq

Campus Cité Scientifique  
Avenue Paul Langevin - Cité Scientifique  
BP 90179 - 59653 Villeneuve d'Ascq Cedex  
<https://www.iut-a.univ-lille.fr/>  
Accueil scolarité : +33 (0)3 59 63 22 70  
[iut-a-scolarite@univ-lille.fr](mailto:iut-a-scolarite@univ-lille.fr)

## RESPONSABLES DE LA FORMATION

**Nour-Eddine CHIHIB**,  
Responsable pédagogique  
[nour-eddine.chihib@univ-lille.fr](mailto:nour-eddine.chihib@univ-lille.fr)

**Secrétariat pédagogique**,  
[iut-biologie@univ-lille.fr](mailto: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.**

- Vous êtes de nationalité française ou ressortissant de l'Union européenne et pays assimilés : vous devez faire acte de candidature sur la plateforme <https://ecandidat.univ-lille.fr>
- Périodes de candidatures : rendez vous sur la plateforme de **E-candidat** à partir du 1er février 2022.
- Étude du dossier puis entretien
- Vous êtes de nationalité étrangère (hors UE et assimilés) : veuillez prendre connaissance des modalités d'admission sur <https://international.univ-lille.fr/etudiants-etrangers/individuel/>

## ACCOMPAGNEMENT

**SUAIO - Service Universitaire Accompagnement,  
Information et Orientation**

Informations, conseils et accompagnement, orientation et réorientation. Entretiens personnalisés.

[www.univ-lille.fr/formation/sinformer-sorienter](http://www.univ-lille.fr/formation/sinformer-sorienter)

**BAIP - Bureau d'Aide à l'Insertion Professionnelle**

Accompagnement à l'insertion professionnelle, recherche de stage et de premier emploi.

[www.univ-lille.fr/formation/preparer-son-insertion-professionnelle](http://www.univ-lille.fr/formation/preparer-son-insertion-professionnelle)

**Pépîte Lille Hauts-de-France**

Accompagnement à l'entrepreneuriat et à la création d'activités.

<https://pepите-nord.inook.website/fr>

**Formation continue et alternance**

Toute l'offre diplômante de l'université est accessible en formation continue. Vous pouvez également accéder à cette offre par le biais d'une VAPP (Validation des Acquis Professionnels et Personnels) ou obtenir le diplôme dans le cadre d'une VAE (Validation des Acquis de l'Expérience). De nombreux diplômes sont proposés en alternance dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage.

<https://formationpro.univ-lille.fr/>  
Accueil : +33 (0)3 62 26 87 00  
[formationcontinue@univ-lille.fr](mailto:formationcontinue@univ-lille.fr)  
[vae@univ-lille.fr](mailto:vae@univ-lille.fr) - [alternance@univ-lille.fr](mailto:alternance@univ-lille.fr)

**Relations internationales**

<https://international.univ-lille.fr/venir-a-luniversite/etudiantes/>

Pour étudier dans le cadre d'un **programme d'échange** :

[erasmus-students@univ-lille.fr](mailto:erasmus-students@univ-lille.fr) (mobilité Erasmus)  
[intl-exchange@univ-lille.fr](mailto:intl-exchange@univ-lille.fr) (mobilité Hors Europe)

Pour étudier à **titre individuel** : [maison-internationale@univ-lille.fr](mailto:maison-internationale@univ-lille.fr) (mobilité à titre individuel) ; <https://international.univ-lille.fr/maison-internationale/>

NB : une compétence attestée en français est exigée.  
Attention : Procédure de demande d'admission préalable DAP entre le 1/10 et le 15/12/21.

Pour toute autre demande :

[international@univ-lille.fr](mailto:international@univ-lille.fr)

## PRÉSENTATION ET 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 (alimentaire) 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 décideurs)
- 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-ve et rigoureux-se,
- 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  
Reconnaitre 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 DE CONTRÔLES QUALITÉ ET CONFORMITÉ

Aliments, nutrition et qualité  
Hygiène, Sécurité du travail dans l'alimentation  
Initiation à la microbiologie et microbiologie 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](http://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.



## EXEMPLES DE MÉTIERS

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

- Assistant-e/responsable qualité
- Assistant-e/responsable certification
- Coordinateur-trice qualité
- Assistant-e hygiène
- Auditeur-trice de système qualité
- Consultant-e qualité
- Formateur-trice 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 sur 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>