SAINT-LÔ THÈRE
CFA

Accueil licences professionnelles

Qualité et Sécurité des Aliments
Produits Laitiers

par apprentissage

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION NORMANDIE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
RÉVÈLE TON TALENT

le cnam

Sommaire

1 Données clés de l'établissement

2 Présentation du CFA

3 Présentation de l'Atelier technologique

4 Quelques mots sur l'industrie laitière

5 La formation Licence professionnelle « Qualité et Sécurité des Aliments »

6 Les spécificités de l'apprentissage

7 Les démarches de recherche d'une entreprise

DONNÉES CLÉS ÉTABLISSEMENT



AGRICULTURE



AGROALIMENTAIRE



LABORATOIRE

DONNÉES CLÉS ÉTABLISSEMENT

2 sites



Site de Pont-Hébert
Lycée, CFA, Exploitation Agricole



Site de Saint-Lô
Atelier Technologique, CFPPA

500 apprenants formation scolaire/apprentissage

1000 personnes Formation adulte (CFPPA)

140 personnels sur 5 centres (dont 18 agents de la Région)

6,3 Millions € de budget annuel

Chiffres de l'industrie agroalimentaire



Poids économique

Premier secteur industriel français en chiffre d'affaires et emplois.



Données 2021

17 372 entreprises, 198 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 459 800 emplois.



Transformation agricole

L'agroalimentaire transforme 70% de la production agricole française.



Consommation locale

80% des produits consommés en France sont fabriqués en France.



Balance commerciale

Excédent commer-cial de plus de 6 milliards d'euros en 2021.

La licence pro « Management de le production en IL »

Objectifs:

Former des cadres de niveau II, capables de manager des ressources humaines et matérielles, de maîtriser les technologies et les procédés afin de produire divers produits laitiers demandés en quantité et qualité respectant les exigences de sécurité et de coûts.

L’industrie Agroalimentaire

UNE GRANDE DIVERSITE DE PRODUITS FABRIQUES

Les grandes familles de l’Industrie Alimentaire

Industrie des viandes	Viande, charcuterie…
Industrie laitière	Lait, beurre, yaourts, fromages, glaces…
Industrie du poisson	Surimi, poisson surgelé ou pané…
Industrie des fruits et légumes	Soupes, salades prêtes à l'emploi...
Industrie des boissons	Eaux, jus de fruits, cidre…
Industrie des corps gras	Margarines, huiles…
Travail des grains	Meunerie, pain, pâtes…
Autres industries alimentaires	Biscuits, chocolat,confiserie…
Aliments pour animaux	

La licence pro « Qualité et Sécurité des Aliments »

Les conditions d'accès :

Cette formation s'adresse à des Bac+2 diplômés de :

- BTS agroalimentaire, analyses et contrôles, qualité en IAA, chimie, diététique, biotechnologies
- DUT Génie bio, chimie, génie des procédés
- L2 ou autre diplôme scientifique de même niveau…

La licence pro « Qualité et Sécurité des Aliments »

L’objectif de cette licence est de:

Former des assistants qualité (voire à terme des responsables qualité), contrôleurs qualité ou auditeurs capables d’intégrer tout type d’entreprise:

- **du secteur agroalimentaire,**
- **de la restauration hors domicile**
- **ou autres (audit-conseil, laboratoires,**

  services hospitaliers, services municipaux…)





Voir vidéo poste responsable qualité

La licence pro « Qualité et Sécurité des Aliments »

Rôles du service Qualité Hygiène Sécurité Environnement :

- **Contrôle de l'application des règles, procédures et normes en HQSE**
  - ↳ Réalisation d'audits et d'inspections sur le site

- **Rédaction, tenue à jour et gestion des documents obligatoires** concernant les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité

- **Assistance, sensibilisation et formation** de tous les employés de l'entreprise

- Animation qualité en **lien avec la production et les autres services**

→ **Technicien qualité / process**

→ **Animateur HQSE**



La licence pro QSA : Contenu de la formation

Organisation	Compétences attendues
Partie 1 : 75h Modules d'harmonisation	Socle commun équivalent au niveau III : Biochimie des aliments, microbiologie, bases de statistique, bases d'informatique
Partie 2 : 150h Tronc commun	UE 1 : **Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management** UE 2 : **Anglais de spécialisation** UE 3 : **Qualité, sécurité, environnement**
Partie 3 : 300h Connaissances spécifiques	UE 4 : **Production et conservation des aliments** UE 5 : **Contrôle qualité des aliments** UE 6 : **Management de la qualité** UE 7 : **Management de la sécurité des aliments**
Partie 4 : 140h Projet tuteuré	UA 1 : **Gérer en un temps donné (4 semaines) un projet en équipe**
Partie 5 : **Activité en entreprise**	UA 2 : **Acquérir les compétences d'un opérationnel de terrain dans les IAA. Expérience professionnelle.** Être capable de s'insérer dans la vie professionnelle

La licence pro « Qualité et Sécurité des Aliments »

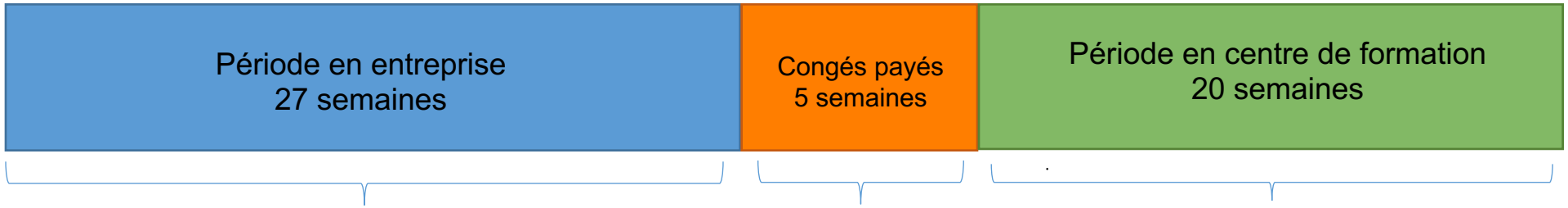
Les compétences visées sont:

- Mettre en place ou faire vivre un service qualité en maîtrisant les aspects législatifs et réglementaires
- Assurer la sécurité alimentaire et maîtriser l'hygiène en analysant les points critiques de la fabrication et en mettant en place des actions correctives
- Bâtir un plan d'hygiène et de nettoyage adapté
- Mettre en place une démarche HACCP ou en assurer le suivi
- Communiquer, manager, former les collègues et travailler en équipe

Contenu de la formation - LP QSA -

Maquette de la licence pro

Répartition de l'activité sur une année (52 semaines) de contrat



Contenu de la formation - LP QSA -

Maquette de la partie apprentissage : 20 semaines en centre de formation

665 heures sur 20 semaines
Soit 33,5h / semaine



525 heures sur 20 semaines
Soit 26,5h / semaine

140 heures sur 20 semaines
Soit 7h / semaine

Unité d’activité 1 : le projet tuteuré

Durée : 4 semaines

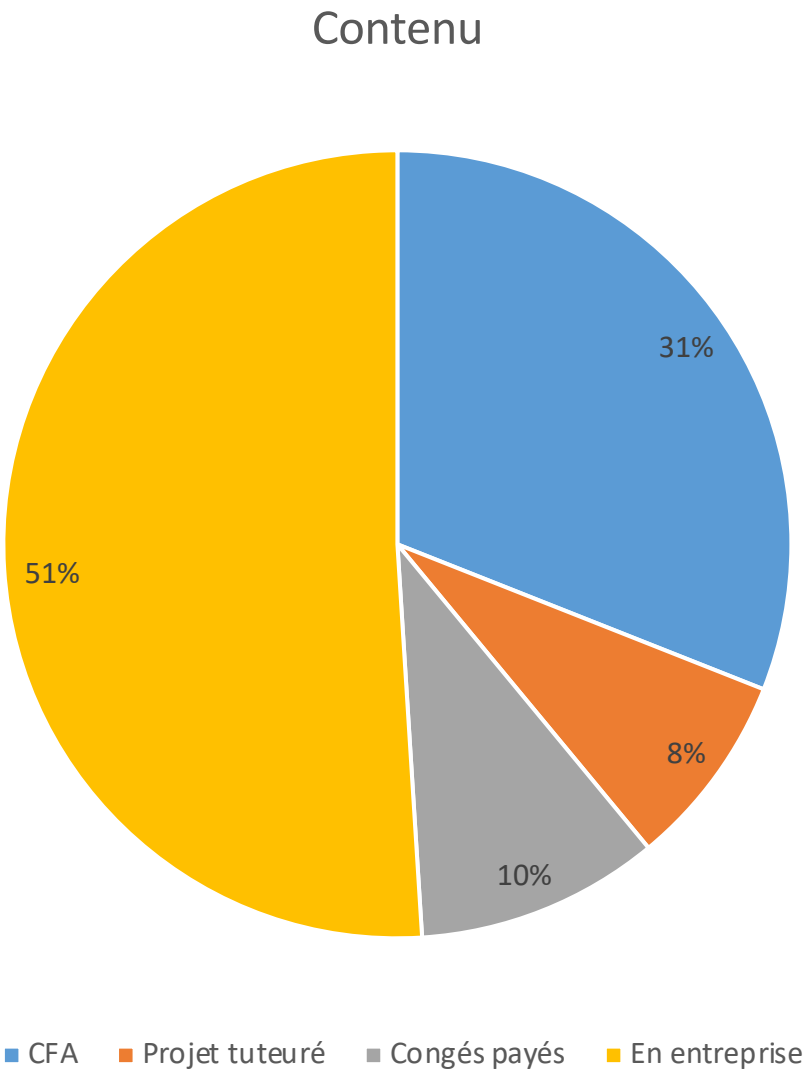
Travail de groupe sur une problématique précise (2 à 4 personnes maxi)

Travail en général réalisé dans une des entreprises accueillant des apprentis (ou sujet à réaliser sur le hall technologique de l’ENIL de St Lô Thère)

Tuteur enseignant ou encadrant sur site

Convention de stage

La licence pro QSA : Un contenu très professionnel



La licence : Modalités d'obtention du diplôme

1. Contrôle continu avec évaluation à la fin de chaque Unité d'Enseignement (UE)

2. Evaluation du projet tuteuré

3. Evaluation du travail réalisé en entreprise



Critères de validation de la licence :

10/20 requis pour l'ensemble (1+2+3)

+ 10/20 requis pour l'ensemble projet tuteuré (2) + stage en entreprise (3)

La licence par apprentissage

Qu'est-ce qu'un apprenti?

Un salarié (de 16 à 29 ans) embauché par une entreprise afin de préparer une **formation diplômante**

Le contrat d'apprentissage?

Il s'agit d'un **contrat de travail** : un contrat à durée déterminée (de 1 à 3 ans)

3 signataires du contrat : l'apprenti, l'entreprise et le CFA.

Les droits de l'apprenti?

☑ L'apprenti perçoit une **rémunération en fonction de son âge et de l'année de formation**

☑ **5 semaines de congés payés** à prendre sur les périodes « en entreprise »

☑ Les apprentis bénéficient de la **Sécurité sociale**

☑ Tout contrat d'apprentissage a une **période d'essai de 45 jours en entreprise**

☑ Autres droits : se reporter **au droit du travail et à la convention collective de l'entreprise**

Salaire net mensuel minimum au 01/01/23

Age Ancienneté	15-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26-29 ans
1ère année	27% du SMIC **461,51€**	43% du SMIC **734,99€**	53% du SMIC **905,92€**	100% du SMIC **1709,28€**
2nde année	39% du SMIC **666,52€**	51% du SMIC **871,73€**	61% du SMIC **1042,66€**	100% du SMIC **1709,28€**
3ème année	55% du SMIC **940,10€**	67% du SMIC **1145,22€**	78% du SMIC **1333,24€**	100% du SMIC **1709,28€**

➢ **Exonération des charges sociales : le brut = le net**

La licence par apprentissage

Les devoirs de l’apprenti

- **Respecter le règlement intérieur de l’entreprise et du CFA** qui précisent par exemple : discipline, horaires, heure de la pause déjeuner, règles de sécurité …
- **Effectuer les tâches confiées par l'entreprise**,
- **Suivre obligatoirement les enseignements**, les travaux dirigés, les travaux pratiques et satisfaire aux contrôles des connaissances,
- Le cas échéant, transmettre **les justificatifs d'absence** tels qu'ils sont définis par le code du travail (**arrêt de travail**). Les autres absences étant injustifiées.

La licence par apprentissage

↳ La recherche du contrat d'apprentissage

Un soutien du CFA de St Lô Thère :

- **Une mise à disposition d'offres d'apprentissage** (tableau des offres donné par le CFA)
- **Une correction du CV et de la lettre de motivation si besoin.**
- **Des conseils pour le contact entreprise (lors de l'entretien de recrutement)**

Ces démarches devront être entreprises suite à l'entretien et après acceptaion en liste principale
en suivant la procédure donnée et expliquée par l'enseignant en fin d'entretien

La licence par apprentissage

La signature du contrat d'apprentissage



Les conditions suivantes doivent être réunies :

- Avoir moins de 30 ans*
- Avoir trouvé une entreprise
- Etre admis dans la formation LP PL
- **Avoir le résultat officiel du BAC+2 et le transmettre au CFA**

Dans le courrier d'admission du CFA, un coupon réponse est envoyé pour que le futur apprenti le fasse remplir par l'entreprise qui envisage de l'embaucher.

Cette dernière le renvoie ensuite au CFA comme attestation de la future embauche.

*pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap

La licence par apprentissage

Contacts CFA

SAINT-LÔ THÈRE
CFA

CFA – ENIL Saint-Lô Thère

50620 Pont-Hébert

02.33.77.80.83

cfa.st-lo-there@educagri.fr *(pour les démarches administratives)*

ou

Selon l'enseignant qui vous suit: magalie.bouron@educagri.fr

(pour les aspects pédagogiques) virginie.leclair@educagri.fr

ou

Pour la recherche d'apprentissage: anne-sophie.soulet@educagri.fr