



Saint-Lô Thère

ETABLISSEMENT PUBLIC D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE, AGROALIMENTAIRE ET LABORATOIRE

Présentation de la licence professionnelle Qualité et Sécurité des Aliments Par apprentissage



DONNÉES CLÉS ÉTABLISSEMENT

3 Métiers « De la Fourche à la Fourchette »

Des formations de la Seconde à la Licence Professionnelle



Agriculture



Agroalimentaire



Laboratoire

2 Sites



Site de Pont-Hébert
Lycée, CFA, Exploitation Agricole



Site de Saint-Lô
Atelier Technologique, CFPPA

Chiffres clés

-  560 apprenants formation scolaire/apprentissage
-  650 personnes Formation adulte (CFPPA)
-  140 personnels sur 5 centres (dont 18 agents de la Région)
-  6,3 Millions € de budget annuel

Le CFA (Centre de Formation d'Apprentis)

230 apprentis

- 1 cycle Bac Professionnel Agroalimentaire (BIT)
- 1 Terminale Bac Professionnel Agricole (CGEA)
- 1 Certificat de Spécialisation, Production, Transformation et Commercialisation de produits fermiers
- 4 cycles BTSA agricoles et agroalimentaires (PA, ACSE, Connexe en 1 an et STA)
- 3 cycles Licences Professionnelles Agricoles et Agroalimentaires et Conseil Agricole (PL, QSA, PA)

Taux de réussite aux examens en 2022 : **77%**

Taux d'insertion en 2020 : **63%** à sept mois

enil
Le Réseau
des Ecoles Nationales
d'Industrie Laitière

le cnam
Normandie



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
NORMANDIE



L'ATELIER TECHNOLOGIQUE

Film Institutionnel de l'Atelier

Activités :

- **Formation** pratique alimentaire, laboratoire
- **Production** agroalimentaire et vente (produits fabriqués par les jeunes) en direct, GMS et Restauration Collective
- **Expérimentation**, R&D et appui technique aux entreprises



3 000 m²
d'ateliers et salles de cours



2,5
salariés



10 000 h
travaux pratiques par groupe/an



1 500
visiteurs / an

PROJET DE CENTRE
2018-2023

En cours...

LA RÉGION NORMANDIE PRÉSENTE LE PLAN
**"Je mange normand
dans mon lycée"**



Quelques chiffres sur l'industrie Agroalimentaire

- L'agroalimentaire est le **premier secteur industriel français** aussi bien en termes de chiffre d'affaires que d'emplois.
- En 2021, les **17 372 entreprises** du secteur ont réalisé un **chiffre d'affaires de 198 milliards d'euros** et employaient **459 800 personnes réparties sur tout le territoire national.**
- L'agroalimentaire **transforme 70% de la production agricole française.**
- Le secteur constitue également un **soutien à la balance commerciale du pays** puisqu'en 2021 il a généré un **excédent commercial de plus de 6,1 milliards d'euros.**



La licence pro « Management de la 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**



La licence pro QSA : Contenu de la formation

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



La licence pro « Qualité et Sécurité des Aliments »

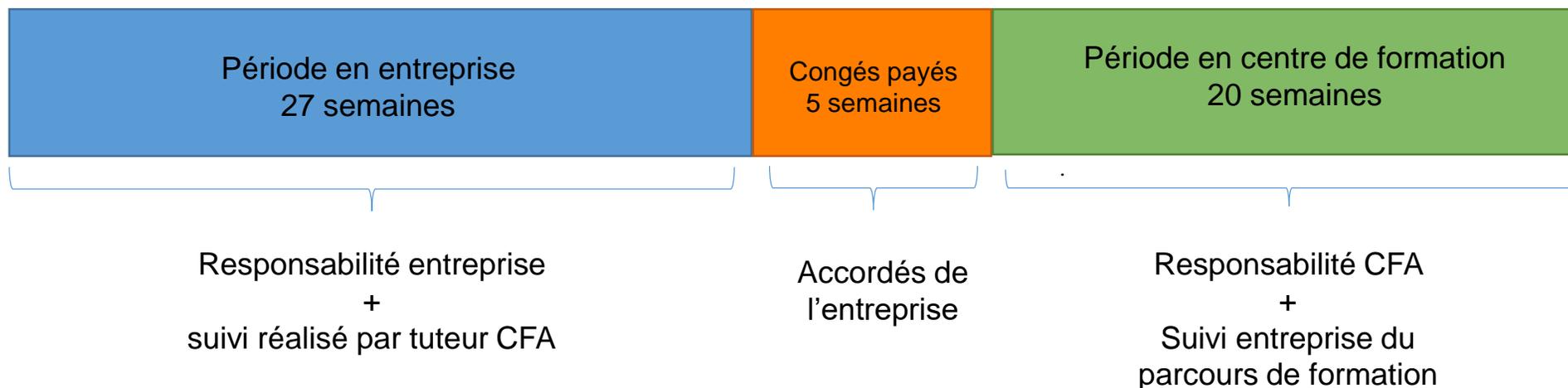
Les compétences visées sont:

- 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)

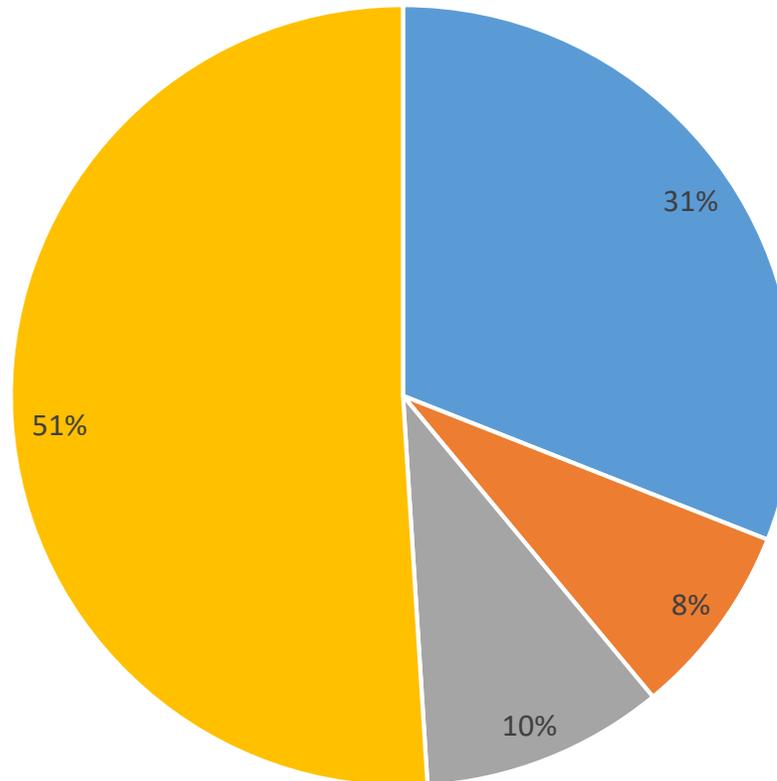
Tuteur enseignant ou encadrant sur site

Convention de stage



La licence pro QSA : Un contenu très professionnel

Contenu



■ CFA ■ Projet tuteuré ■ Congés payés ■ En entreprise



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 acceptation 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



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:

(pour les aspects pédagogiques)

magalie.bouron@educagri.fr

virginie.leclair@educagri.fr

OU

Pour la recherche d'apprentissage:

anne-sophie.soulet@educagri.fr