IUT DE LILLE UNIVERSITE DE LILLE

LICENCE PROFESSIONNELLE QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, SANTÉ, ENVIRONNEMENT

LICENCE PROFESSIONNELLE CONTRÔLÉE PAR L'ÉTAT

MÉTIERS DE LA QUALITÉ

IUT de Lille

Département Génie Biologique
Lieu d'enseignement :
Cité Scientifique,
Villeneuve d'Ascq

Responsable pédagogique
Nour-Eddine CHIHIB

Contact administratif
iut-biologie@univ-lille.fr

Capacité d'accueil : *Formation sélective (admission sur dossier et entretien)*

Parcours Sécurité et Qualité dans l'Alimentation

- Analyse, contrôle-qualité, environnement
- Matériaux et produits formulés

Organisation des études
- 3 ans organisés en 6 semestres
- 2000 heures de cours, travaux dirigés et travaux pratiques
- 26 semaines de stages réparties sur la deuxième année
- 600 heures de projets tutorés
- 2 parcours au choix, à compter de la deuxième année

Régimes d'étude
Formation initiale, Formation continue, Formation par apprentissage

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

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

La licence professionnelle Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé, Environnement - parcours Métiers de la Qualité 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.

iut | Université de Lille

LICENCE PROFESSIONNELLE QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, SANTÉ, ENVIRONNEMENT

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 Accrédidation 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
Maitriser 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 qualtié
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

COMPÉTENCES

- 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..)

ET APRÈS ?

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

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 équivalant à un bac +2.

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

Pour les personnes de nationalité étrangère (hors UE et assimilés)

- **RDV sur https://international.univ-lille.fr/** et **sur https://www.campusfrance.org/fr**

Formation sélective : retrouvez sur Parcoursup les critères d'analyse des candidatures.

Retrouvez toutes les modalités sur **https://www.univ-lille.fr/formation/candidater**

FRANCE compétences
CERTIFICATION
enregistrée au RNCP

Coordination : Direction de l'orientation - Réalisation : Services Communication - Imprimerie Université de Lille - Document non contractuel - Imprimé en déc. 2025