



DÉLIBÉRATION N°2018-03-13-11
du Conseil d'Administration de l'Université de Nantes

Séance du 13 mars 2018

POINT 11 : APPROBATION DE LA DEMANDE D'ACCREDITATION D'UNE LICENCE PROFESSIONNELLE « SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS, QUALITE, NUTRITION ET ANALYSES», UNIQUEMENT EN ALTERNANCE, A L'IUT DE LA ROCHE-SUR-YON, A PARTIR DE 2018-2019

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

- VU** le code de l'Éducation ;
VU les statuts de l'Université approuvés par le Conseil d'Administration du 6 juin 2014 et modifiés le 30 janvier 2015, le 3 juin 2016 et le 6 octobre 2017 ;

APRÈS EN AVOIR DÉLIBÉRÉ,

APPROUVE à l'unanimité avec 30 voix pour la demande d'accréditation d'une licence professionnelle « sécurité sanitaire des aliments, qualité, nutrition et analyses », uniquement en alternance, à l'IUT de la Roche-sur-Yon, à partir de 2018-2019.

À Nantes, le 13 mars 2018

Le Président de l'Université de Nantes

Olivier LABOUX



Projet pédagogique LP Sécurité Sanitaire des Aliments, Qualité, Nutrition et Analyse

Contenu et modalités d'enseignement

Volume horaire global par étudiant de la formation (hors projet tuteuré et hors stage)	470
Volume horaire du projet tuteuré (dont travail personnel de l'étudiant)	150
Période d'alternance en entreprise	28 semaines min

UE	Crédits européens	Coeff.	Compétences attendues	Disciplines concernées	Durée totale d'enseignement en présentiel (en heures)	Modalités de l'enseignement (cours/TD/TP)
UE1	9	9	Savoir communiquer, manager, motiver, former le personnel autour des problématiques de sécurité alimentaire, maîtriser les compétences périphériques indispensables au responsable de sécurité alimentaire	Communication Management Anglais Gestion de projet Métrologie Statistiques Informatiques	130	Cours/TD
UE2	12	12	Maîtriser les fondements scientifiques de la sécurité sanitaire des aliments : risques, méthodes d'analyses, toxicologie	Rappels de biologie moléculaire Risques microbiologiques Risques chimiques Risques allergiques OGM et toxicité alimentaire Toxicologie Outils de traçabilité	126	Cours/TD/TP
UE3	10	10	Comprendre la production des produits alimentaires et assurer leur innocuité	Réglementation Bonnes pratiques d'hygiène Plan de contrôle Démarche HACCP Démarche qualité Gestion de crise	113	Cours/TD
UE4	9	9	Maîtriser la fabrication des produits alimentaires et l'impact consommateur en termes de communication et de santé Mettre l'entreprise en conformité avec le cadre réglementaire lié à la sécurité des personnes et limiter son influence sur l'environnement	Bases de la nutrition Nutrition et réglementation Technologie alimentaire Sécurité des biens et des personnes Gestion des risques environnementaux	98	Cours/TD/TP
Projet tuteuré	9	9	Savoir communiquer sur une problématique scientifique donnée		150 dont travail personnel	TD
Stage ou activité en entreprise	21	21	Gérer en autonomie (mais avec contrôle) une mission spécifique liée à la sécurité sanitaire des aliments			

[En bleu](#), les cours assurés par des vacataires de l'ISFFEL (250 h TD)



OBJET : Dossier LP Sécurité Sanitaire des Aliments, Qualité, Nutrition et Analyses

Le dossier comprend les éléments suivants :

- Argumentaire pour l'ouverture de la LP Sécurité Sanitaire des Aliments, Qualité, Nutrition et Analyses (2 pages)
- Contenu et modalités d'enseignement (3 page)
- Calendrier prévisionnel pour l'année 2018-19 (1 page)
- Budget prévisionnel de la LP (1 page + fichier joint)
- Courriers de soutien d'industries et d'acteurs de la grande distribution (6 lettres)
- Présentation globale du projet (13 pages)

Je reste à votre disposition pour tout complément d'information.





La Roche sur Yon, le 31-10-17

OBJET : Argumentaire LP Sécurité Sanitaire des Aliments, Qualité, Nutrition et Analyses

Le département **GB** de l'IUT de La Roche-sur-Yon et l'**ISFFEL** souhaitent ouvrir une LP auparavant présente à Nantes en " Qualité Sécurité Santé et Environnement" avec un parcours Sécurité Sanitaire des Aliments, Qualité, Nutrition et Analyses, uniquement en **alternance**.

Opportunité de l'ouverture vis-à-vis du monde professionnel

Cette LP vise à combler un manque au niveau de cette formation en **Loire Atlantique et Vendée**. Elle existe portée par l'ISFFEL à Roscoff et par l'IUT à Angers mais le nombre de demandes du milieu professionnel dépasse le nombre de places offertes en formation (voir lettres de soutien pour l'ouverture). L'ouverture à La Roche-sur-Yon permettra de compléter le maillage territorial. L'effectif souhaité dans un premier temps est de 16 contrats pro puis 28 à terme. Pour rappel, le département GB est habilité pour l'ouverture d'un DUT Industries Agroalimentaires et Biologiques même si cette formation n'a jamais pu voir le jour.

Cette formation étant en relation forte avec la grande distribution et les industries agroalimentaires et biologiques, elle permettra de générer des recettes sous formes de contrats pro et de taxe d'apprentissage.

Utilisation des locaux

La formation comprend **450h de formation dont 60h de TP**. Par ailleurs, un **projet tutoré** sous forme de mini mémoire et surtout de posters scientifiques sur une thématique en lien avec la formation sera effectué pour **150h** (dont travail personnel de l'étudiant). Par ailleurs une période d'alternance en entreprise de minimum 28 semaines sera mise en place (durée de contrat max 1 an). Le planning de la formation a été travaillé afin **d'alterner avec la présence de la LP GDD**.

18 semaines de présentiel sont prévues dans l'année **dont la moitié après le départ de la plupart des LP** afin de ne pas créer de besoins en locaux complémentaires (voir planning joint).

Les semaines de TP seront réalisées principalement dans la **salle C020** (non occupée dans les périodes sélectionnées) et dans la **plateforme biologie moléculaire mutualisée** avec la recherche. Le département, le CBAC et la

plateforme de biologie moléculaire possèdent tous les équipements nécessaires pour réaliser les TP demandés. **Aucun investissement n'est donc à prévoir.** La présence de la LP permettra de mieux rentabiliser des matériels indispensables à la formation de DUT mais peu utilisés au cours de l'année.

Personnels techniques

Suivant la fiche de budget jointe, la LP participera aux frais de fonctionnement de la formation continue et aux frais d'environnement comme les autres LP. Par ailleurs, elle permettra de **payer un mi-temps de catégorie C.** Le profil du poste serait un profil technique et secrétariat : aide à la préparation des TP avec les techniciens en place afin de ne pas les surcharger (les TP ont par ailleurs été placés dans des périodes « creuses »), préparation des commandes, des ordres de missions et suivi de la scolarité des étudiants de la formation. Ce mi-temps en plus permettra de ne pas rajouter de travail au personnel technique en place, mais au contraire donnera plus de souplesse dans l'organisation du département.

Personnels enseignants

Myriam Bou (qui ne sera plus chef de département) qui est porteur du projet assurera la **coordination** de la licence avec **l'aide de Frédéric Duchesne** de l'ISFFEL.

Myriam Bou assurera le suivi des projets tutorés avec d'autres enseignants permanents du département. Le suivi des stages sera assuré conjointement par des vacataires de l'ISFFEL et par des enseignants du département.

La répartition de l'horaire présentiel à assurer sera la suivante :

ISFFEL : 240 h éq TD

TP (60h) : Hervé Capiaux (MCF) et Mickael Crégut (ingénieur recherche CBAC)

Enseignants du département : 50 h éq TD

Vacataires déjà présents dans le département : 100 éq TD

Les heures réalisées par les enseignants du département seront récupérées sur des heures faites en DUT pour lesquelles des vacataires sont disponibles et formés afin de ne pas rajouter d'heures sur les services des titulaires.

Conclusion

L'ouverture de la LP Sécurité Sanitaire des Aliments, Qualité, Nutrition et Analyses permettra d'augmenter la **cohérence avec le laboratoire CBAC et la plateforme Biologie Moléculaire.** Elle s'insère dans la **filière génie des procédés et bio procédés** à laquelle appartient le département GB. D'autre part, elle permettra à quelques étudiants issus du DUT et qui souhaitent rester en Vendée de trouver un **débouché complémentaire** dans lequel l'emploi est en plein développement. Enfin, elle permettra au **département GB de mieux s'insérer dans le milieu industriel** afin de tisser des liens avec celui-ci pour la formation de DUT et la LP GDD.

LP Sécurité Sanitaire des Aliments, Qualité, Nutrition et Analyse Contenu et modalités d'enseignement

Volume horaire global par étudiant de la formation (hors projet tuteuré et hors stage)	450
Volume horaire du projet tuteuré (dont travail personnel de l'étudiant)	150
Période d'alternance en entreprise	28 semaines min

UE	Crédits européens	Coeff.	Compétences attendues	Disciplines concernées	Durée totale d'enseignement en présentiel (en heures)	Modalités de l'enseignement (cours/TD/TP)
UE1	9	9	Maîtriser les fondements scientifiques de la sécurité sanitaire des aliments : risques, méthodes d'analyses, toxicologie	Rappels de biologie moléculaire Risques microbiologiques Risques chimiques Risques allergiques OGM et toxicité alimentaire Toxicologie Outils de traçabilité	120	Cours/TD/TP
UE2	8	8	Comprendre la production des produits alimentaires et assurer leur innocuité	Réglementation Bonnes pratiques d'hygiène Plan de contrôle Démarche HACCP Démarche qualité Gestion de crise	110	Cours/TD
UE3	7	7	Maîtriser la fabrication des produits alimentaires et l'impact consommateur en termes de communication et de santé Mettre l'entreprise en conformité avec le cadre réglementaire lié à la sécurité des personnes et limiter son influence sur l'environnement	Bases de la nutrition Nutrition et réglementation Technologie alimentaire Sécurité des biens et des personnes Gestion des risques environnementaux	90	Cours/TD/TP
UE4	6	6	Savoir communiquer, manager, motiver, former le personnel autour des problématiques de sécurité alimentaire, maîtriser les compétences périphériques indispensables au responsable de sécurité alimentaire	Communication Management Gestion de projet Métrologie Statistiques Informatiques	90	Cours/TD
UE 5	6	6	Savoir communiquer à l'écrit et l'oral en anglais, connaître le vocabulaire spécifique	Anglais	40	Cours/TD
Projet tuteuré	6	6	Savoir communiquer sur une problématique scientifique donnée		150 dont travail personnel	TD
Stage (Alternance)	18	18	Gérer en autonomie (mais avec contrôle) une mission spécifique liée à la sécurité sanitaire des aliments			

En bleu, les cours assurés par des vacataires de l'ISFFEL (225 h TD)

TP LPSA

Semaine n°1 : MICROBIOLOGIE

Cours :

Remise à plat de l'ensemble des notions et connaissances en microbiologie :
Microbiologie générale, biofilms, antibiotiques et TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective), techniques classiques de microbiologie

TP :

- TP Hygiène – lame contact : étude de la flore commensale des mains avec une comparaison de l'efficacité de différentes solutions de lavage (savon, solution hydro alcoolique,...)
- Analyse de l'eau - recherche d'indicateurs de pollution bactérienne de l'eau -> isolement, croissance, caractérisation des bactéries (avec utilisation de galeries API)
- Même TP avec du lait – identification de bactéries "pures"

Livrable /Evaluation : remise d'un compte rendu de TP (rédigé en fin de semaine – dernier jour)

Semaine n°2 : TRACABILITE

Cours :

Présentation des différentes techniques de traçabilité pouvant servir dans les matrices alimentaires.

TP :

Utilisation de différentes techniques de traçabilité afin de comprendre les tests utilisés en laboratoires, interne ou externe

- Méthode ELISA pour détection d'allergènes (détection de protéines d'œuf) – Test immuno-enzymatique
- Test histamine (sur 2 poissons différents) avec bandelettes Test Reveal
- Identification par PCR (Extraction d'ADN de différents produits alimentaires et PCR sur échantillon de viandes avec révélation par électrophorèse)

Livrable /Evaluation : remise d'un compte rendu de TP (rédigé en fin de semaine – dernier jour)

Semaine n°3 : OGM

Cours :

Présentation de la fabrication d'un OGM (modèle, techniques de transfert directes et indirectes, méthodes de détection, etc.), présentation des risques/avantages des OGM pour la santé et l'environnement, réglementation, débat contradictoire / conférence extérieure, ...

TP : Construction d'un OGM - Bactérie (E.Coli) résistante à un antibiotique (pour sélection) + autre gène d'intérêt – vecteur plasmidique

- Intégration des gènes d'intérêt, dans le plasmide
- Intégration du plasmide dans la bactérie E.Coli
- Multiplication des bactéries en milieu adapté
- Sélection des bactéries sur la base du gène de résistance à l'antibiotique
- Transfert du plasmide par choc thermique dans une autre cellule d'intérêt

Livrable /Evaluation : remise d'un compte rendu de TP (rédigé en fin de semaine – dernier jour)

FICHE D'ANALYSE DE LA RENTABILITE D'UNE FORMATION OUVERTE A LA FORMATION CONTINUE DANS LE CADRE D'UN DIPLÔME D'UNIVERSITE OU D'UN DIPLÔME NATIONAL

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS SUR LA FORMATION

COMPOSANTE	INTITULE DE LA FORMATION	PFI	Code formation	Données relatives à l'année universitaire	Durée de la formation en années universitaires pour une cohorte d'étudiants
925					

Nombre d'étudiants au 15 janvier dans scolarité		Les tarifs votés au CA	
Formation initiale	0	Tarif unitaire financé	9 €
Formation continue	16	Nombre d'heures de formation / étudiant	550
Total étudiants	16	Date de vote au CA	18-nov-16
		Durée de validité	Permanente
Commentaires			

BENCHMARKING

Nom de l'organisme délivrant la formation	Intitulé de la formation	Coût moyen de l'heure tarif plein	Nbre d'heures de la formation	Tarif 1	Tarif 2
		#DIV/0!			
		#DIV/0!			
		#DIV/0!			

VOLET RECETTES

	Nombre de stagiaires	Tarif moyen	Total	Commentaires
Tarif unitaire financé (TARIF A)	16	4 850 €	77 592,0 €	
Tarif unitaire non financé		#DIV/0!		
Tarif unitaire remise ou redevance minimale		#DIV/0!		
Tarif autre....		#DIV/0!		
Total recettes théoriques			77 592,0 €	16 étudiants x 530h (450h de présentiel + 80h de projet sous la direction d'un enseignant mises à l'emploi du temps) x 9,15 euros de l'heure
Total nombre de stagiaires de formation continue			16	
Total des recettes réalisées			80 520 €	Montant des recettes réalisées données issues du tableau Modélisation suivi des recettes des actions de formation continue + vérification des recettes réalisées dans SIFAC
Total autres recettes (organismes partenaires)			15 000 €	Taxe d'apprentissage

VOLET DEPENSES DIRECTES

	Nombre d'unités	Coût unitaire	TOTAL	Commentaires
PR		249 €	- €	
MCF	116	164 €	19 018,00 €	
second degré	116	165 €	19 140,00 €	
Lecteur		106 €	- €	
ATER		103 €	- €	
Enseignant Contractuel		103 €	- €	
PAST		93 €	- €	
Doctorant		88 €	- €	
Vacataire fonctionnaire	40	43 €	1 720,00 €	
Vacataire non fonctionnaire	290	58 €	16 820,00 €	
SOUS TOTAL RELATIF AUX HETD	562		56 698 €	
Utilisation des locaux de l'UN (salles de cours)	22000	0,05 €	1 103 €	Modalité de calcul 2,5M ² par étudiant*nombre d'étudiants (24) *nombre d'heures d'enseignement suivies par l'étudiant. Il s'agit d'une méthode permettant de valoriser le coût des locaux de l'Université
Contrats de conférenciers occasionnels				
Contrats de prestations externes				
Rémunération de coordination pédagogique (Hors maquette de formation)		1 914 €		
Frais d'ingénierie pédagogique				
Déplacements des intervenants (EC-E et externes)		1000		
Locations de salles extérieures				
Frais de réception				
Matériel pédagogique spécifique		1500		
Documentation spécifique à l'action		320		
Communication spécifique à la formation		100		
Déplacements de stagiaires				
Autres postes de charges (ex: tutorat ou accompagnement, versement à des laboratoires, versement à des professeurs)				
SOUS TOTAL AUTRES DEPENSES			1 103 €	
Total			57 801 €	

Volet dépenses indirectes: Dépenses indirectes prise en compte seulement du coût de FC

	Nbre d'unités	Coût unitaire	TOTAL	Commentaires
Frais de personnel administratif Pôles FC environnés	68 000 €	0,06 €	4 212 €	Se référer à l'onglet coût de personnel FC.
Dépenses de fonctionnement du Pôle FC	68 000 €	-	-	Se référer à l'onglet coût de personnel FC.
Frais de personnels académiques environnés	0	122 €	-	Coût unitaire fixe. Le nbre d'unités est calculé comme suit 24 stagiaires*2 car 2 années universitaires.
Frais de personnels de services financiers de proximités environnés	68 000 €	0,03 €	2 095 €	Coût unitaire fixe. Ces données sont calculées automatiquement à partir des données renseignées sur la partie haute de la fiche
Pilotage établissement services centraux 12%	68 000 €	0,12	8 160 €	La fonction pilotage de l'Etablissement assurée par les services centraux fait l'objet d'une imputation à hauteur de 10% des recettes de formation continue.
Total			14 467 €	

RESULTAT COÛT PAR STAGIAIRE DE FORMATION CONTINUE

	Nbre d'unités	Coût unitaire	TOTAL	Commentaires
Coût par stagiaire de FC charges directes	16	3 613 €	57 801 €	
Coût par stagiaire de FC charges indirectes	16	904 €	14 467 €	
Coût par stagiaire de FC	16	4 517 €	72 268 €	Ces données sont calculées automatiquement en évaluant le coût par stagiaire de formation continue

Résultat sur le public stagiaires de formation continue	23 252 €	Total des recettes - total des dépenses
--	-----------------	---

Seuil de rentabilité	68 118 €	Ces informations sont données à titre indicatif en considérant que l'ensemble des dépenses directes sont fixes et que les dépenses indirectes sont variables.
Point mort en nbre de stagiaires de FC en plein tarif	14	

Commentaires et analyse qualitative

--	--	--

BUDGET PREVISIONNEL LP SEUCIRTE SANITAIRE DES ANIMENTS, NUTRITION ET ANALYSE

RECETTES

recettes prévisionnelles de la formation (1)	77 592,00 €
contrats d'apprentissage	-
contrats de professionnalisation	77 592,00 €
Salariés	-
Demandeurs d'emploi	1

les cases grisées ont vocation à disparaître de la version finale

Nombre d'étudiants x Nombre d'heures x 9,15 €

1

DEPENSES

1 dépenses directes	32 076,00 €	
rémunération enseignants	21 500,00 €	les cases grisées ont vocation à disparaître de la version finale
déplacements enseignants	1 000,00 €	
rémunération coordination pédagogique	1 914,00 €	430h * 50 € en raison des TP
Suivi d'étudiants	5 742,00 €	44h * 43,5 €
communication spécifique à l'action	-	((16*7h)+20)*43,5 €
location salles extérieures	-	
matériel pédagogique spécifique à l'action	1 500,00 €	
documentation spécifique à l'action	320,00 €	20 € de photocopies / étudiant
réceptions et repas	100,00 €	
	-	70 € de frais de déplacement / étudiant

2 dépenses indirectes	32 556,53 €	
nombre d'étudiants de la formation	16	le calcul des dépenses indirectes s'effectue automatiquement à partir des données calculées une fois l'an dans l'onglet une fois l'an.
nombre d'heures d'enseignement de la formation	450	50 € / heures
part des dépenses du pôle FC imputable à la formation	3 888,89 €	total dépenses pôle FC * (nombre d'heures d'enseignement de la formation / nombre d'heures d'enseignement de la composante en FC)
salaires mi temps technicien catégorie C secrétaire + aide à la préparation des TP	17 028,84 €	salaires mensuel chargé : 1419,07 euros
fonctionnement services centraux dont droits annexes 15%	11 638,80 €	15% [hypothèse à ce stade] des recettes de la formation
total dépenses	77 559,03 €	20 % d'environnement
résultat prévisionnel : recettes - dépenses	32,97 €	

(1) Il est possible de modifier cette ligne pour faire figurer plusieurs tarifs, veiller alors à ce que le résultat prévisionnel se calcule par rapport aux taux des recettes et des dépenses de la formation.

IUT de la Roche sur Yon
18 Boulevard Gaston Defferre
85000 La Roche-sur-Yon

Le 13 octobre 2017

Objet : Déclaration d'intérêt pour l'ouverture d'une Licence Professionnelle Qualité/Sécurité Alimentaire par Alternance

M. Le Directeur,

Dans le cadre d'un récent échange téléphonique, vous nous avez fait part de votre souhait d'ouvrir une Licence Professionnelle Qualité/Sécurité Alimentaire, en alternance, au sein de votre IUT et nous souhaitons vous affirmer notre soutien à travers cette présente lettre.

En effet, cette formation coïncide avec les métiers & besoins de recrutement d'U LOGISTIQUE.

Nous recrutons en effet, au sein de nos entrepôts, des contrôleurs qualité agréés chargés de contrôler et de garantir la qualité des produits réceptionnés et stockés (Fruits et Légumes, Produits de la Mer), en lien avec la réglementation et les cahiers des charges fournisseurs, avant acheminement vers les magasins.

Nous soutenons donc votre initiative permettant de répondre à des besoins clairs et nécessaires pour nos entrepôts. Le volume des besoins attendus justifie en effet des projets tels que le vôtre sur notre territoire permettant de former des jeunes qui souhaitent s'orienter vers ce domaine.

U LOGISTIQUE adhère donc à l'idée d'une formation en alternance proposée par votre IUT, en partenariat avec l'organisme de formation ISFFEL (avec lequel nous avons déjà multiplié les expériences positives).

En conclusion, nous souhaitons donc que votre initiative trouve un accueil favorable de la part des instances qui auront à se prononcer sur l'ouverture de ce diplôme et nous vous remercions de bien vouloir nous tenir informés des suites de ce projet.

Dans l'attente de ce retour, nous vous prions d'agréer, M. Le Directeur, nos salutations distinguées.


Hélène MASSONNEAU
Responsable Développement RH

FLEURY MICHON

BP 1

85707 Pouzauges cedex

IUT de la Roche sur Yon

A l'attention du Directeur

18 Boulevard Gaston Defferre

85000 La Roche-sur-Yon

Pouzauges, le 21 septembre 2017

**Objet : Soutien à l'ouverture d'une Licence Professionnelle en Alternance
Qualité/Sécurité Sanitaire des Aliments**

Monsieur le Directeur,

Nous avons bien pris connaissance de votre demande, en Juillet dernier et interrogé nos services et pôles « produits » quant au soutien à apporter à votre sollicitation concernant l'ouverture de la Licence Professionnelle citée en objet de ce courrier.

De façon unanime, nous appuyons cette initiative et nous sommes prêts à vous soutenir dans vos démarches.

En effet, il est nécessaire, pour la Vendée et La Loire-Atlantique, de se doter d'une Licence Professionnelle Qualité/Sécurité Sanitaire des Aliments en alternance, dans une structure publique.

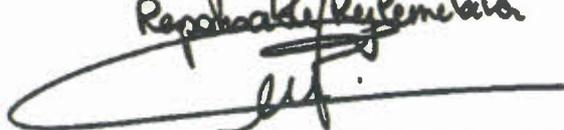
Notre territoire a besoin d'établissements publics forts, capables de former des assistants, techniciens ou encore contrôleurs « qualité » évolutifs vers des postes de cadres intermédiaires. Nos axes de recrutement sont identifiés sur ces niveaux et métiers et nous manquons d'écoles et de formations identifiées, spécialistes de ce domaine.

Cette Licence Professionnelle, dans son contenu et son animation saura répondre aux attentes de groupes industriels comme le nôtre et former des personnes aptes à répondre à nos besoins.

Le mélange d'enseignements universitaires (Bac+3) dispensés par le département Génie Biologique de l'IUT de la Roche-sur-Yon et des cours professionnels proposés par l'organisme de formation ISFFEL permettra une complémentarité intéressante en vue d'une concrétisation sur le marché de l'emploi, surtout si cette action de formation se réalise en alternance.

Nous faisons donc confiance à votre IUT et à l'organisme de formation ISFFEL afin de mener à bien ce projet car nous espérons le voir aboutir. C'est donc sans aucune retenue que nous apportons notre soutien à la création de cette Licence Professionnelle Qualité/Sécurité Sanitaire des Aliments

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le Directeur, nos sincères salutations.

M^r Guillaume TRINOU
Responsable/Référent


FLEURY MICHON SA

BP 1 - 85707 Pouzauges cedex - Vendée - France

Tél.+33 (0)2 51 66 32 32 - Fax. +33 (0)2 51 65 82 33

fleurymichon@fleurymichon.fr

   fleurymichon.fr





CARREFOUR
Supply Chain – Service Agréage
M. Pierre Yves ANTHOUARD
Coordinateur Agréage France

IUT de la Roche sur Yon
A l'attention du Directeur
18 Boulevard Gaston Defferre
85000 La Roche-sur-Yon

Le 28 septembre 2017

**Objet : Courrier de Soutien pour le développement de la Licence Professionnelle
Qualité/Sécurité Alimentaire par Alternance**

M. Le Directeur,

Les grands groupes de Distribution Alimentaire, comme le **groupe CARREFOUR**, recherchent continuellement des salariés polyvalents et réactifs aux changements et mutations professionnelles liées aux métiers de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments.

Dans le cadre des activités des entrepôts et plateformes logistiques du groupe, ces postes, considérés sous la dénomination et le statut d'agréeur, représentent des maillons essentiels dans les processus de validation des fruits et légumes et des produits de la mer, avant commercialisation dans les magasins. L'agréeur a donc pour objectif de contrôler les livraisons des fournisseurs et vérifier que les produits sont conformes aux cahiers des charges et fiches techniques. Il doit également s'assurer du respect de la réglementation et s'appuyer sur des protocoles d'évaluation et des procédures précises dans le cadre de son travail.

Chaque année, nous recherchons des agréeurs/contrôleurs qualité en alternance et nous avons à pourvoir **une dizaine de postes sur l'ensemble de la France**, pouvant déboucher sur des embauches en CDD ou CDI. Malheureusement, à ce jour, nous n'avons pas trouvé d'école pouvant répondre à la fois géographiquement et pédagogiquement à nos attentes.

A ce titre, nous souhaitons donc voir aboutir ce projet d'ouverture de Licence Professionnelle Qualité/Sécurité Alimentaire au sein de votre IUT et nous apportons notre soutien à ce dernier. En effet, cette formation nous apportera les garanties nécessaires en termes de niveau (Bac+3), de qualité d'enseignements (universitaires et professionnels) et d'adaptation aux métiers par le biais de l'alternance. Les contenus devraient donc répondre à nos souhaits en développant les compétences « métiers » (contrôle qualité des produits à la réception et en stock, plan d'échantillonnage, analyses produits, etc...) et « transverses » (management, communication, informatique, etc.).

Nous soutenons donc fortement l'action menée par votre IUT, en partenariat avec l'ISFFEL, afin de faire valider cette formation dans les meilleurs délais et répondre ainsi aux besoins des métiers de la Distribution Alimentaire.

Veuillez recevoir, Monsieur, l'expression de nos salutations respectueuses.

M. Pierre Yves ANTHOUARD
Coordinateur Agréage France



LES ŒUFS GESLIN

ŒUFS - OVOPRODUITS



IUT de la Roche sur Yon
A l'attention du Directeur
18 Boulevard Gaston Defferre
85000 La Roche-sur-Yon

Chauché, le 30 août 2017

Objet : courrier de soutien ISFFEL – IUT La Roche sur Yon

Monsieur le Directeur,

La société « LES ŒUFS GESLIN » produit une large gamme d'ovo-produits (blanc, jaune, entier, produits élaborés sucrés et salés...) afin de répondre aux besoins des clients (viennoiseries, desserts lactés, pâtes alimentaires, pâtisseries, plats cuisinés).

Ces productions nécessitent un suivi précis et efficace afin de répondre au contexte réglementaire et garantir l'innocuité des produits proposés aux clients intermédiaires et finaux.

Afin de former nos futures recrues pour le service Qualité/Sécurité Sanitaire des Aliments, nous travaillons depuis plusieurs années avec l'ISFFEL Bretagne et ces expériences renouvelées nous amènent à soutenir le projet de Licence Professionnelle Qualité/Sécurité Alimentaire proposé conjointement par l'IUT de la Roche sur Yon – Département Génie Biologique et l'ISFFEL Val de Loire.

En effet, nous reconnaissons la qualité de la formation dispensée dans le Finistère mais nous souhaiterions que les jeunes recrutés, dans un souci de facilité et d'employabilité, puissent être formés en proximité de notre site de production, en Vendée.

Une formation universitaire en alternance dans le domaine de la qualité/sécurité alimentaire sur le bassin de la Roche sur Yon serait donc un atout indéniable pour le développement du territoire.

Nous appuyons donc votre dossier en nous engageant à contribuer à la réussite de cette formation professionnelle, en particulier par l'accueil d'alternants, comme nous avons pu le faire au cours des six dernières années avec le site breton.

Nous souhaitons voir votre projet aboutir, et nous vous prions d'agréer, Monsieur le Directeur, mes sincères salutations.

Laetitia ARCHAMBAUD
Responsable Qualité

Les Œufs GESLIN

La Roussellerie – 85140 CHAUCHE - France

Tel : +33 (0)2 51 41 40 45 – Fax : +33 (0)2 51 41 41 85 – Email : info@geslin.fr

S.A.S. AU CAPITAL DE 2 565 450 € – SIRET 353 610 702 000 22 – RCS LA ROCHE B 353 610 702 – APE 1089 Z – N°TVA FR57353610702

ISO 22000

BUREAU VERITAS
Certification





RESTORIA

Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

IUT de la Roche sur Yon
A l'attention du Directeur
18 Boulevard Gaston Defferre
85000 La Roche-sur-Yon

Nos réf. : 17RH162

Lettre de soutien de la société RESTORIA au projet de Licence Professionnelle Qualité / Sécurité Sanitaire des Aliments en alternance

Angers, le 4 septembre 2017

Monsieur le Directeur,

En tant que Directeur des Ressources Humaines de la société **RESTORIA**, société de restauration collective, je soutiens vivement le projet de création d'une Licence Professionnelle Qualité/Sécurité Sanitaire des Aliments proposée par votre Département Génie Biologique, en partenariat avec l'organisme de formation ISFFEL Nantes.

Ce diplôme présente l'avantage de combler le manque de formation dans ce domaine sur les Pays de la Loire et plus spécifiquement sur les départements vendéens et ligériens, qui se trouvent être des départements d'intérêt pour notre société.

Par ailleurs, il s'inscrit dans une perspective permettant de recruter des jeunes issus d'un parcours BTS Diététique venant chercher une double compétence à travers cette année de formation. Ces profils sont intéressants car ils répondent à la logique de « cuisine responsable » prônée par notre société visant à structurer nos menus dans une approche réunissant la diététique et la sécurité sanitaire des aliments.

En effet, le respect du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) représente un vaste périmètre qu'il est indispensable de maîtriser au quotidien, en restauration collective. Rigueur, surveillance et amélioration continue sont donc les maîtres mots pour préparer, chaque jour, les repas proposés aux clients. Afin de garantir l'innocuité des repas proposés et respecter la réglementation, nous avons besoin de candidats formés sur des thématiques précises telles que les Bonnes Pratiques d'Hygiène, la Traçabilité, l'HACCP, etc. Or, à travers cette année de formation et le programme proposé, nous savons que tous les types de savoirs et savoir-faire seront travaillés, avec sérieux.

Cette formule devrait donc permettre d'ouvrir de nouveaux horizons professionnels aux jeunes de la région.

Concernant notre entreprise, nous saurons vous solliciter car nous sommes toujours en recherche de renfort, en alternance, pour accompagner nos animateurs HQSE au sein des différentes grandes cuisines.

RESTORIA se positionne donc comme un partenaire naturel pour la réussite de ce projet et espère vivement que ce dernier soit reconnu comme il le mérite.

Jean-Michel DUPONT-BELOEIL
Directeur des Ressources Humaines

Siège social

12 rue Georges Mandel - Parc de l'Angevine - CS 50955 - 49009 ANGERS Cedex 01
Tél. 02 41 21 18 50 - Fax 02 41 25 25 77 - Courriel : info@restoria.fr

RESTORIA S.A.S. au capital de 1 173 960€ - RCS Angers B332 323 047 - NAF 5629 B - N°TVA Intracom : FR 49 332 323 047

www.restoria.fr



LE LABEL RSE DE REFERENCE

REÇU LE
31 août 2017
IUT de La Roche sur Yon



N/Ref : HD/Isffel/20

Angers le 29 août 2017,

IUT de la Roche sur Yon
A l'attention du Directeur
18 Boulevard Gaston Defferre
85000 La Roche-sur-Yon

Objet : Courrier de soutien à projet – Licence Pro Qualité/Sécurité Sanitaire des Aliments

Monsieur Le Directeur,

Le département Génie Biologique de l'IUT de la Roche sur Yon, en partenariat avec l'ISFFEL Val de Loire, demande l'habilitation de la Licence Professionnelle Sécurité Sanitaire des Aliments, Nutrition et Analyses.

En tant qu'association au service des opérateurs de la filière fruits et légumes du grand bassin Val de Loire (dont des entreprises possédant leurs propres outils de transformation), nous souscrivons totalement à ce projet.

En effet, la formation répond, à notre sens, à un besoin spécifique de qualification des industries agroalimentaires spécialisées dans notre filière (conserves, surgelés, cru prêt à l'emploi et cuit prêt à l'emploi...), mais également des producteurs eux-mêmes, dans le respect des cahiers des charges, de la réglementation et des référentiels de certifications.

Cette formation permettra aux alternants d'acquérir des connaissances et compétences fines, par des enseignements spécifiques et des applications de terrain via l'alternance.

IDfel Val de Loire contribuera au développement de cette formation en facilitant la mise en relation entre ses entreprises adhérentes et les jeunes en recherche d'une entreprise pour effectuer leur alternance.

Nous sommes persuadés que le partenariat de l'IUT de La Roche-sur-Yon et de l'ISFFEL apportera la complémentarité nécessaire aux objectifs identifiés dans cette formation professionnalisante facilitant ainsi l'insertion des futurs diplômés.

Nous vous laissons bien entendu faire valoir ce courrier dans votre dépôt de dossier et nous vous prions d'agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de nos salutations distinguées.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'H. Decrombecque', enclosed within a large, hand-drawn oval shape.

Hugues DECROMBECQUE
Directeur

SOMMAIRE

I. PRESENTATION DES PARTENAIRES	p. 3
• IUT de la Roche/Yon, département Génie Biologique	p. 3
• Centre de formation ISFFEL.....	p. 3
II. LICENCE PROFESSIONNELLE SECURITE ALIMENTAIRE	p. 4
• Objectifs pédagogiques	p. 4
• Débouchés professionnels	p. 4
III. PROGRAMME	p. 5
IV. MODALITES D'ORGANISATION	p. 9
• Public et recrutement.....	p. 9
• Enseignements	p. 9
• Lieux, dates et durée de la formation	p. 10
V. FINANCEMENT DE LA FORMATION	p. 11
• En contrat de professionnalisation	p. 11
VI. MISSIONS EN ENTREPRISE & REFERENCES	p. 12
• Missions de l'alternant	p. 12
• Références clients	p. 13

I. PRÉSENTATION DES PARTENAIRES

IUT DE LA ROCHE SUR YON, DEPARTEMENT GENIE BIOLOGIQUE

Composante de l'Université de Nantes, l'IUT de La Roche-sur-Yon regroupe 4 départements d'enseignement :

- Département Gestion des entreprises et des administrations (GEA)
- Département Information et communication (IC)
- Département Réseaux et télécommunications (RT)
- Département Génie biologique (GB)

Le département Génie biologique propose un DUT du même nom avec, en première année, un tronc commun qui permet à son terme l'accès à l'option de deuxième année : le Génie de l'Environnement.

Une poursuite d'études est possible au sein du département avec la licence professionnelle :

- Protection de l'environnement Spécialité Gestionnaire des déchets.

Dans une volonté de développement, un projet de Licence Professionnelle Sécurité Alimentaire, Qualité, Nutrition et Analyses est prévu pour la rentrée 2018.

ORGANISME DE FORMATION ISFFEL

Depuis plus de 20 ans, l'ISFFEL a su susciter l'intérêt des entreprises en se plaçant comme un intermédiaire incontournable dans la **formation en alternance**.

Devenu un des leaders dans les métiers du Commerce et de la Distribution, de l'Agroalimentaire et de la Logistique, l'ISFFEL travaille avec les Universités et les IUT des territoires pour proposer des Licences Professionnelles et des Masters Professionnels, répondant aux attentes des entreprises et des jeunes.

Proposant cette **Licence Professionnelle Sécurité Alimentaire, Qualité, Nutrition et Analyses depuis plus de 15 ans en Bretagne**, l'organisme de formation ISFFEL proposera au territoire vendéen, une formation connue et reconnue.



II. L.P. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La Licence Professionnelle en Sécurité Alimentaire a pour objectif de poursuivre l'approfondissement des connaissances et compétences nécessaires à **de futurs spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments, de la qualité et de la nutrition.**

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

La spécialité Sécurité Alimentaire offre aux alternants, dans un premier temps, des débouchés dans **des fonctions opérationnelles** qui pourront évoluer progressivement vers un **niveau d'encadrement** dans les secteurs et métiers suivants :

Industrie Agroalimentaire

- Assistant qualité-sécurité alimentaire
- Responsable qualité-sécurité alimentaire

Organisme Certificateur

- Auditeur-certificateur

Restauration Hors Domicile

- Diététicien-responsable qualité

Laboratoire de Contrôle

- Auditeur-formateur
- Technicien supérieur en laboratoire



Grande Distribution

- Responsable qualité- sécurité alimentaire

III. PROGRAMME



COMMUNICATION - MANAGEMENT

Communication générale et scientifique

- Communication générale : connaissance de soi, prise de parole en public, animation de réunions...
- Vulgarisation scientifique : adaptation au public

Management

- Définition des styles de management
- Travail sur le management individuel et d'équipe : leviers de motivation, gestion des conflits

Anglais général et scientifique

- Compréhension orale et écrite : grammaire, vocabulaire scientifique, lecture d'articles
- Pratique orale et écrite : traduction, discussion en groupe, présentation d'articles scientifiques

RISQUES ET OUTILS D'ANALYSE

Risques microbiologiques

- Evolution des flores microbiennes et des virus dans les matrices alimentaires et maladies associées : salmonelles, listeria...

Risques chimiques

- Réflexions sur les pesticides, métaux lourds...

Risques allergiques

- Gestion du risque allergène : présentation des mécanismes de l'allergie alimentaire, différences avec l'intolérance alimentaire...

OGM et toxicité alimentaire

- Risques allergiques, risques associés à la résistance aux antibiotiques et risques toxicologiques

Toxicologie

- Etudes et analyses de la toxicité des produits sur la santé humaine : additifs alimentaires, nitrates et nitrites, transformation thermique des aliments et production de composés génotoxiques, phycotoxines...

Outils de traçabilité

- Suivi de molécules d'intérêt par des techniques biologiques et chimiques : PCR, Elisa, Western Blot...

PRODUCTION ET SECURITE ALIMENTAIRE

Règlementation

- Présentation des textes de référence : directives et règlements
- Mise en place d'une veille réglementaire

Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Travail sur les BPH liées aux personnes, aux matériels, aux locaux, aux process et aux produits

Plan de contrôle

- Définition et mise en place d'un plan de contrôle

Démarche HACCP

- Mise en place de la méthode en IAA, GSA ou RHD

Démarche Qualité

- Mise en place d'un système de management de la qualité
- Etude des normes (ISO 22000) et référentiels (IFS, BRC) et mise en application
- Réalisation d'audits internes

Gestion de crise

- Mise en place d'une cellule, gestion de l'après-crise, relation avec les organismes d'état

DEVELOPPEMENT PRODUITS

Bases de la nutrition

- Travail sur les macronutriments (glucides, lipides, protides) et sur les micronutriments (vitamines, sels minéraux, oligoéléments)...
- Présentation du métabolisme de base : calcul par individu et ration alimentaire associée, comparaison entre apports et besoins

Nutrition

- Communication nutritionnelle : valorisation des produits et travail sur les différentes cibles de communication (réglementation, outils)
- Allégations nutritionnelles : cadre législatif, étiquetage, présentation des différents types d'allégations

Biochimie analytique

- Analyse des matrices alimentaires (extraction, dosage colorimétrique, dosage par HPLC ou CPG)

Technologie alimentaire

- Méthodes industrielles de transformation et de conservation dans les principales filières alimentaires
- Relation emballages / sécurité alimentaire

SECURITE ET GESTION DES RISQUES

Sécurité des biens et des personnes

- Réglementation en matière de sécurité
- Management de la sécurité au quotidien : état des lieux (en lien avec le document unique), anticipation des accidents, management des équipes

Gestion des risques environnementaux

- Prise en compte de l'impact industriel sur l'environnement : réglementation, identifications des facteurs d'influence (eau, déchets, air, bruit...)
- Mise en place de la norme ISO 14001

OUTILS COMPLEMENTAIRES

Métrologie

- Domaines d'application (métrologie scientifique et industrielle), opérations de mesure, système international d'unités, traçabilité, fonction métrologique

Statistiques

- Utilisation des bases statistiques (variance, écart type..) et des lois dans un environnement professionnel

Informatique

- Perfectionnement sur les différents logiciels de bureautique

Gestion de projet

- Définition d'un projet et de ses acteurs, méthodes, outils de prévision et de planification, pilotage d'un projet depuis la naissance de l'idée jusqu'à son terme

PROJETS

Projet tutoré

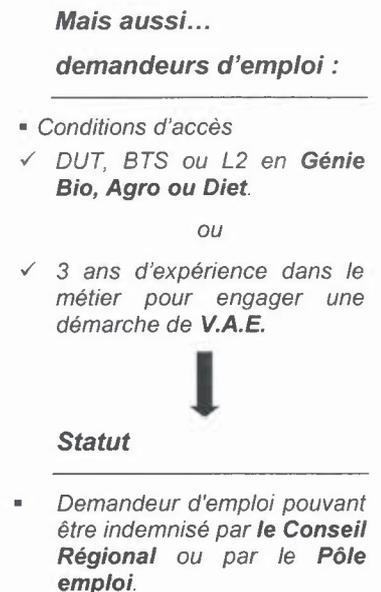
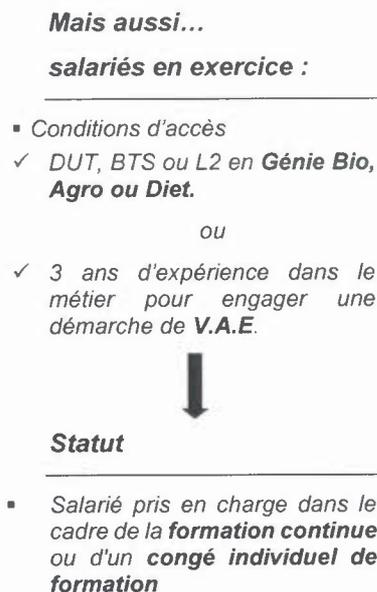
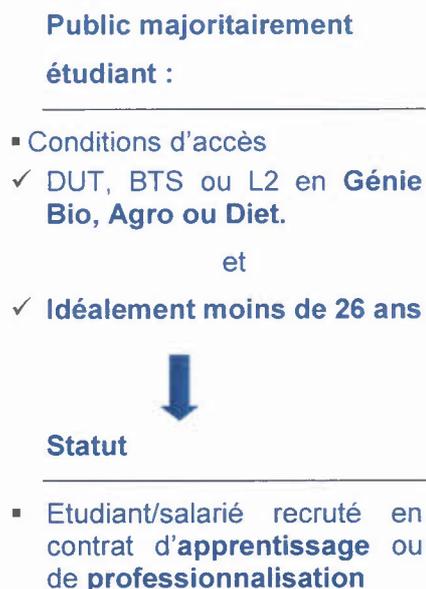
- Problématique scientifique traitée en sous-groupe

Rapport professionnel

- Mission(s) principale(s) traitée(s) en entreprise (à dominante « sécurité sanitaire des aliments »)

IV. ORGANISATION

PUBLICS ET STATUTS ASSOCIES



CONDITIONS DE RECRUTEMENT

- Présélection sur dossier
- Entretien devant un jury mixte (universitaire et professionnel)
- Présentation à l'entreprise des candidats présélectionnés
- Période d'essai d'1 mois pour les contrats de professionnalisation



ENSEIGNEMENTS

- Des enseignants de l'Université de Nantes, IUT de la Roche sur Yon
- Des consultants de l'ISFFEL spécialisés en Sécurité Alimentaire, Qualité, Nutrition et Analyses

LIEUX DE FORMATION

- Locaux de l'IUT de la Roche sur Yon, Département Génie Biologique

DUREE DE LA FORMATION ET CALENDRIER

- Septembre N à août N+1 (contrat d'environ **12 mois**)
- **2/3 de l'année en entreprise** pour 1/3 en formation
- **Calendrier : 2 semaines de cours pour 2 à 3 semaines en entreprise**



V. FINANCEMENT

EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

	% SMIC TAUX EN VIGUEUR AU 1 ^{ER} JANVIER 2017	BRUT
JUSQU'À 21 ANS	65%	962.18 €
A PARTIR DE 21 ANS	80 %	1184.20 €

Référence : http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2009/04/cir_1256.pdf - (page 17)

A noter : Les conventions ou accords collectifs de branches ou d'entreprises peuvent fixer des rémunérations plus favorables aux salariés.

Le financement de la formation se fait par le biais de votre collecteur de fonds de formation (ex. : FAFIEC, FAFSEA, FORCO, INTERGROS, OPCALIM, AGEFOS, OPCALIA...).

Quel que soit le type de contrat, le financement de la formation fera l'objet d'un accord préalable, validé par la mise en place d'une convention.

Professionnalisation			
Aides	- 11 salariés	11 à 250 salariés	+ de 250 salariés
(1) Embauche PME	✓	✓	
(2) Crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE)	✓	✓	✓
(3) Exonération des charges sociales	✓	✓	✓
(4) Aides de l'AGEFIPH (travailleurs handicapés)	✓	✓	✓
(5) Aide forfaitaire de Pôle Emploi pour les 26 ans et +	✓	✓	✓
(6) Prise en charge de la fonction tutorale	Possible en fonction de l'Organisme Collecteur Paritaire Agréé dont vous dépendez		
(7) Prise en charge supplémentaire	Possible en fonction de l'Organisme Collecteur Paritaire Agréé dont vous dépendez		

Attention : Pour toutes ces aides pensez-bien à faire la demande auprès des organismes concernés

Détails des aides

	Combien ?	Quels critères remplir ?
(1) Embauche PME	Jusqu'à 4000€ Prime trimestrielle de 500€ sur 24 mois (deux 1 ^{ères} années du contrat)	Recruter un nouveau salarié rémunéré jusqu'à 1900€ brut mensuels
(2) Crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE)	6 % des rémunérations versées	Plus d'information sur www.service-public.fr
(3) Exonération de charges sociales	Exonération partielle ou totale des cotisations patronales et salariales, légales et conventionnelles	Plus d'informations sur www.travail-emploi.gouv.fr
(4) Aides de l'AGEFIPH (travailleurs handicapés)	Aide à la conclusion du contrat de 1500€ à 9000€ pour les travailleurs handicapés	Plus d'informations sur www.agefiph.fr
(5) Aide forfaitaire de Pôle Emploi pour les 26 ans et +	Versée en 2 fois dans la limite de 2000€	Embauche un demandeur d'emploi de 26 ans et + Ne pas avoir procédé, dans les six mois qui précèdent l'embauche, à un licenciement économique sur le poste pourvu par le recrutement
(6) Prise en charge de la fonction tutorale	A définir en fonction de l'Organisme Collecteur Paritaire Agréé dont vous dépendez (FORCO, Agefos PME...)	
(7) Prise en charge supplémentaire	A définir en fonction de l'Organisme Collecteur Paritaire Agréé dont vous dépendez (FORCO, Agefos PME...)	

Simulations sur : <https://www.alternance.emploi.gouv.fr>

VI. MISSIONS ET REFERENCES

QUELQUES EXEMPLES DE MISSIONS...

Industrie Agroalimentaire

- Révision de l'HACCP
- Analyse des risques allergènes
- Optimisation de la traçabilité
- Obtention d'une certification (IFS, BRC)
- Mise en place d'un système de management de la qualité
- Etude sur les corps étrangers
- Mise à jour du manuel hygiène
- Formation du personnel à l'hygiène
- Audits internes et externes
- Optimisation des DLC



Grande Distribution

- Etiquetage allergènes et OGM
- Audits internes
- Contrôles à réception
- Suivi hygiène
- Formation du personnel
- Révision du nettoyage et désinfection
- Mise en place de démarches HACCP
- Travail sur les certifications de service
- Gestion des réclamations

Restauration Hors Domicile

- Suivi hygiène
- Mise en place d'un manuel sur les bonnes pratiques en restauration
- Mise en place de l'HACCP en cuisine et en cafétéria



PARMI CEUX QUI NOUS FONT CONFIANCE



Domaine

Etablissement : Université de Nantes

Niveau : LICENCE PROFESSIONNELLE

Mention : Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement.

Renouvellement

Restructuration

Création ex-nihilo

Éléments de contexte de la formation

<p>Intitulés des parcours types de formation :</p>	<p>Sécurité Sanitaire des Aliments, Qualité, Nutrition et Analyses</p>
<p>Publics concernés</p>	<p>La licence professionnelle " SSAQNA " est destinée aux étudiants titulaires d'un diplôme de niveau BAC+2 scientifique ou technologique, c'est-à-dire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit un niveau L2 scientifique ou technologique, plus particulièrement, les filières sciences de la vie et éventuellement chimie, Un parcours spécifique de l'Université de Nantes permet de favoriser leur intégration - soit d'un DUT Génie Biologique, Génie des procédés, HSE ou éventuellement Génie chimique, - soit d'un BTS dans le domaine de la biologie et de la chimie (ANABIOTEC, bioanalyses et contrôles, qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries,...) ainsi que des BTS Agricoles spécialisés dans le domaine Agroalimentaire (Sciences et Technologies des Aliments – STA) voire des BTS Diététique venant chercher une double compétence. <p>Tous les parcours de reconversion, reprise d'études ou VAE seront étudiés avec attention par les responsables de formation afin d'évaluer leur faisabilité.</p> <p>Plusieurs dispositifs sont mis en place pour diversifier le public : conventions lycées, lien entreprises... Lors de la formation, un suivi individuel poussé de chaque étudiant permet de palier à la diversité des origines des étudiants.</p>
<p>Objectifs de la formation</p>	<p>La Vendée et la Loire Atlantique possèdent sur leurs territoires de nombreuses industries agroalimentaires et des plateformes de grande distribution. Ces deux acteurs économiques sont en recherche de personnels polyvalents capables d'effectuer des analyses de contrôles mais aussi de faire le lien entre divers services et à terme de manager des équipes. Les exigences en sécurité sanitaire des aliments des consommateurs étant de plus en plus importantes, des postes sont créés en conséquence dans le secteur industriel et de la grande distribution. Des opportunités sont également créées sur les métiers adjacents, comme ceux de l'audit et du conseil. Pour terminer, le fort développement de la restauration collective ouvre des perspectives intéressantes pour les futurs alternants.</p>

Organisation générale de la formation

Au sein de ces secteurs d'activité, à l'issue de la formation, les étudiants alternants pourront prétendre à occuper des postes d'Assistants/Responsables Qualité/Sécurité Alimentaire voire d'assistants R&D ou QSE.

L'ensemble des enseignements permettra de maîtriser les différents types de risques que l'on peut retrouver dans le domaine alimentaire (biologiques chimiques, physiques ou allergiques) mais également de comprendre et relier les enjeux transverses de la qualité et de la sécurité alimentaire avec les contraintes spécifiques liées à l'activité de l'entreprise : contexte économique et réglementaire, influence de la production, capacité à répondre aux attentes du service commercial, systèmes technologiques mis à disposition des salariés (informatique, techniques de laboratoires...).

Volume global	470 heures
Volume horaire du projet tuteuré (dont travail personnel de l'étudiant) ¹	150 heures
Alternance	28 à 36 Semaines en entreprise 16 Semaines en centre de formation

Le programme pédagogique est basé sur un volume global de 620H dont 150H de projet tuteuré. Il est structuré en 6 UE dont le projet et le stage.

Au sein des 6 UE, nous retrouvons tout d'abord une formation scientifique de haut niveau, avec des enseignements en biologie fondamentale (biologie moléculaire et cellulaire, génomique), microbiologie, traçabilité dans les matrices alimentaires (PCR, Elisa,...), gestion des risques et de la prise en compte de ces derniers sur la santé (toxicologie), de la nutrition (à noter que cette partie scientifique comprend 60h de travaux pratiques en laboratoire). Des outils indispensables au traitement des données (statistiques en particulier, informatique...) s'ajoutent à cette partie scientifique.

Cette formation permet également, à travers les enseignements professionnalisants d'obtenir les connaissances indispensables dans les domaines appliqués de la Sécurité Sanitaire des Aliments, à savoir la prévention des risques (Bonnes Pratiques d'Hygiène, techniques de Nettoyage et de Désinfection, HACCP...), dans la fabrication et la conservation des produits alimentaires (Technologie Alimentaire), dans le suivi des process et processus de l'entreprise (audits) et dans les approches de certifications (IFS, BRC, ISO, etc.)

La formation comprend également du management d'équipe et de la gestion de projet. Des enseignements d'anglais orientés vers la pratique professionnelle seront proposés ainsi que des compléments sur la communication professionnelle.

Le projet tutoré aura pour objet de travailler sur des thèmes transversaux qui ne seront pas abordés par les étudiants lors de leur période d'alternance. Ils donneront lieu à des exercices de communication et de gestion de projet afin de renforcer ces éléments dans la formation.

Cette formation est ouverte uniquement par alternance.

Effectifs

Effectifs attendus : 16 alternants la première année puis passage progressif à 28 alternants

Compétences communes à

Un seul parcours au sein de l'Université de Nantes.

¹ Le projet tuteuré doit représenter au minimum un quart de la formation en présentiel étudiant hors stage ou période d'apprentissage

l'ensemble des parcours types de cette formation

A travers cette Licence Professionnelle, les étudiants alternants pourront travailler sur les compétences et savoir-être suivants :

Savoir-faire :

Maitriser les outils et pratiques de la sécurité sanitaire des aliments : bonnes pratiques d'hygiène (BPH), nettoyage et désinfection, méthode HACCP (en s'appuyant sur le diagramme d'Ishikawa - 5 M : Matériel, Méthodes, Milieu, Main d'œuvre, Matières, l'évaluation de la criticité d'un danger).

Maitriser les outils de suivi de la sécurité sanitaire des aliments: suivi des points de contrôles et enregistrements, contrôle produits, évaluation des résultats d'analyses, mise en place de mesure correctives

Maitriser la communication autour de la Sécurité Alimentaire : relation avec les organismes officiels et les auditeurs externes, motivation et formation du personnel

Mettre en place une politique de certifications (qualité): mise en conformité des entreprises avec les cahiers des charges, avec les référentiels de certifications (IFS, BRC, ISO)

Maitriser les techniques d'audits (internes ou externes): déontologie, techniques de recherche d'information, rédaction des rapports

Assurer la gestion du service, du point de vue commercial et financier : relation avec les fournisseurs, budgétisation des opérations du service

Participer aux actions liées à la sécurité des biens et des personnes et aux démarches de respect de l'environnement

Savoir-être :

Présenter des capacités en termes d'autonomie dans la réflexion et la conduite de projets liés à la qualité et à la sécurité alimentaire (politique de certifications par exemple)

Savoir se responsabiliser

Savoir prendre des décisions

Savoir animer des ressources humaines

Comprendre la gestion des savoirs et des compétences individuels et collectifs (formation du personnel par exemple).

Bilan de l'insertion professionnelle

Création, non concerné

Présentation de l'équipe pédagogique

Potentiel enseignants-chercheurs et enseignants de l'établissement participant à la formation **Apport des représentants du monde socioprofessionnel participant à la formation**

1 PU et 3 MCF (sections CNU 32, 64 et 67), 1 chercheur (section 64) et 1 PRAG pour la moitié de la maquette pédagogique dont tous les TP

Ariane AGUESSE – Animatrice Qualité en IAA - LAITA

Caroline SIROT – Responsable Qualité en GMS- E.LECLERC

Laurence CORNEC – Responsable Production/Qualité en RHD – Hôpital de Brest

Pierre Yves THOMAS – Directeur/Auditeur Qualité – Société ZENTO

Marie-Laure DUHAMEL –Auditrice Sécurité des Biens et des Personnes– CADRES EN MISSION

Eric MARTIN – Consultant/Auditeur Environnement – Société 2MAREIS

Pascal FRETEAU – Chef de Projet – GERME

Sébastien DENIAUD – Directeur/ Spé Métrologie - ALTIQUE

Cathy MADEC QUEMENEUR – Auditrice externe – ACTENN

Pamela OLEA ARRANCIVIA – Coordinatrice innovation RH - POOL

Sandrine LEGALL – Responsable RH - EVEN

Nadine COLIN - LNA SANTE

pour l'autre moitié de la maquette pédagogique dont les

	enseignements professionnalisants et transverses
Personnel de soutien à la formation et modalités d'organisation de ce soutien	<p>Scolarité et personnel technique du département renforcés d'un ½ poste pour la LP. Scolarité générale et Service FC du site Yonnais.</p> <p>Appui de l'équipe de Centre de Développement Pédagogique de l'Université de Nantes pour mise en place de l'approche Compétence dans la LP.</p>

Organisation pédagogique

Organisation spécifique mise en place si différente des dispositifs généraux	La formation sera ouverte uniquement en formation continue, en alternance : contrat pro, reprise d'études...
Volume horaire de la formation :	470 h + 150 h de projet tutoré
Part de la formation (% du total) donnée en langue(s) étrangère(s), le cas échéant :	L'anglais sera utilisé dans de nombreux enseignements car langue pratiquée en sciences. Par ailleurs, des enseignements spécifiques d'anglais adapté aux besoins professionnels seront réalisés. Le total représente 10% de la formation.
Préciser l'organisation du Conseil de perfectionnement	Le conseil de perfectionnement sera formé de 2 enseignants de l'IUT, de 2 représentants de l'ISFFEL, de 2 étudiants et d'au moins 4 professionnels. Il se réunira au moins une fois par an.
Lieu(x) de la formation	IUT La Roche sur Yon, département Génie Biologique

Partenariats

Co-accréditation ou partenariat avec un autre (ou des autres) établissement d'enseignement supérieur public	
Internationalisation des formations	
Conventionnement avec une institution privée française	<p>La LP est ouverte en partenariat avec l'organisme de formation ISFFEL (association loi 1901), un des leaders dans les métiers du Commerce et de la Distribution, de l'Agroalimentaire et de la Logistique.</p> <p>L'ISFFEL travaille, depuis plus de 20 ans, avec les Universités et les IUT des territoires pour proposer des Licences Professionnelles et des Masters Professionnels, répondant aux attentes des entreprises et des jeunes.</p> <p>Proposant cette Licence Professionnelle Sécurité Alimentaire, Qualité, Nutrition et Analyses depuis près de 20 ans en Bretagne, l'organisme de formation ISFFEL apportera ses compétences selon deux axes. Tout d'abord, dans l'apport des professionnels dans l'entreprise, pour assurer certains enseignements, spécifiques au métier. L'ISFFEL assurera également l'animation des réseaux d'entreprises et la recherche des contrats d'alternance pour les jeunes.</p>

FICHE D'ANALYSE DE LA RENTABILITE D'UNE FORMATION OUVERTE A LA FORMATION CONTINUE DANS LE CADRE D'UN DIPLÔME D'UNIVERSITE OU D'UN DIPLÔME NATIONAL

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS SUR LA FORMATION

COMPOSANTE	INTITULE DE LA FORMATION	PFI	Code formation	Données relatives à l'année universitaire	Durée de la formation en années universitaires pour une cohorte d'étudiants
925					

Nombre d'étudiants au 15 janvier dans scolar G	
Formation initiale	0
Formation continue	16
Total étudiants	16

Les tarifs votés au CA	
Tarif unitaire financé	9 €
Nombre d'heures de formation / étudiant	550
Date de vote au CA	18-nov-16
Durée de validité	Permanente

Commentaires

--

BENCHMARKING

Nom de l'organisme délivrant la formation	Intitulé de la formation	Coût moyen de l'heure tarif plein	Nbre d'heures de la formation	Tarif 1	Tarif 2
IUT La Roche sur Yon		9,15	550	5 033 €	
		#DIV/0!			
		#DIV/0!			

VOLET RECETTES

	Nombre de stagiaires	Tarif moyen	Total	Commentaires
Tarif unitaire financé (TARIF A)	16	5 033 €	80 520,0 €	
Tarif unitaire non financé		#DIV/0!		
Tarif unitaire remise ou redevance minimale		#DIV/0!		
Tarif autre....		#DIV/0!		
Total recettes théoriques			80 520,0 €	
Total nombre de stagiaires de formation continue	16			
Total des recettes réalisées			80 520 €	Montant des recettes réalisées données issues du tableau Modélisation suivi des recettes des actions de formation continue + vérification des recettes réalisées dans SIFAC
Total autres recettes (organismes partenaires)			15 000 €	Taxe d'apprentissage

VOLET DEPENSES DIRECTES

	Nombre d'unités	Coût unitaire	TOTAL	Commentaires
PR		249 €	- €	
MCF	126	164 €	20 657,49 €	
second degré	116	165 €	19 140,00 €	
Lecteur		106 €	- €	
ATER		103 €	- €	
Enseignant Contractuel		103 €	- €	
PAST		93 €	- €	
Docteurant		88 €	- €	
Vacataire fonctionnaire	40	43 €	1 720,00 €	
Vacataire non fonctionnaire	320	58 €	18 560,00 €	
SOUS TOTAL RELATIF AUX HETD	602		60 077 €	
Utilisation des locaux de l'UN (salles de cours)	22000	0,05 €	1 103 €	
Contrats de conférenciers occasionnels				
Contrats de prestations externes				
Rémunération de coordination pédagogique (Hors maquette de formation)		1 914 €		
Frais d'ingénierie pédagogique				
Déplacements des intervenants (EC-E et externes)		1500		
Locations de salles extérieures				
Frais de réception				
Matériel pédagogique spécifique		2000		
Documentation spécifique à l'action		320		
Communication spécifique à la formation		100		
Déplacements de stagiaires				
Autres postes de charges (ex: tutorat d'accompagnement, reversement à des laboratoires, reversement à des partenaires)				
SOUS TOTAL AUTRES DEPENSES			1 103 €	
Total			61 180 €	

Volet dépenses indirectes: Dépenses indirectes prise en compte seulement du coût de FC

	Nbre d'unités	Coût unitaire	TOTAL	Commentaires
Frais de personnels administratifs Pôle FC environnés	68 000 €	#REF!	#REF!	
Dépenses de fonctionnement du Pôle FC		#REF!	#REF!	Se référer à l'onglet coût de personnel FC.
Frais de personnels scolarités environnés	0	122 €	- €	Coût unitaire fixe. Le nbre d'unités est calculé comme suit 24 stagiaires*2 car 2 années universitaires.
Frais de personnels de services financiers de proximités environnés	68 000 €	0,03 €	2 095 €	Coût unitaire fixe. Ces données sont calculées automatiquement à partir des données renseignées sur la partie haute de la fiche
Pilotage établissement services centraux 12%	68 000 €	0,12	8 160 €	La fonction pilotage de l'Etablissement assurée par les services centraux fait l'objet d'une imputation à hauteur de 10% des recettes de formation continue.
Total			#REF!	

RESULTAT COÛT PAR STAGIAIRE DE FORMATION CONTINUE

	Nbre d'unités	Coût unitaire	TOTAL	Commentaires
Coût par stagiaire de FC charges directes	16	3 824 €	61 180 €	
Coût par stagiaire de FC charges indirectes	16	#REF!	#REF!	
Coût par stagiaire de FC	16	#REF!	#REF!	Ces données sont calculées automatiquement en évaluant le coût par stagiaire de formation continue

Résultat sur le public stagiaires de formation continue	#REF!	Total des recettes - total des dépenses
---	-------	---

Seuil de rentabilité	#REF!	
Point mort en nbre de stagiaires de FC en plein tarif	#REF!	Ces informations sont données à titre indicatif en considérant que l'ensemble des dépenses directes sont fixes et que les dépenses indirectes sont variables.

Commentaires et analyse qualitative

--