



LICENCE PROFESSIONNELLE QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, SANTÉ, ENVIRONNEMENT PARCOURS ANALYSES ET TRAÇABILITÉ AU LABORATOIRE

CARTE D'IDENTITÉ

- > Domaine : Sciences, Technologies, Santé
- > En formation initiale
- > [En formation continue](#)
- > En alternance
 - Contrat d'apprentissage
 - Contrat de professionnalisation
 - Alternance d'1 mois en entreprise /cours puis immersion quasi définitive à compter du mois de mars
- > Accessible en [Validation des Acquis \(VAE\)](#)


> [60 crédits ECTS](#)


> 2 semestres

📍 La Rochelle

> En partenariat avec



 - de 1 mois pour accéder au 1er emploi

 **73 %** des diplômés sont en emploi
selon une étude réalisée 18 mois après obtention du diplôme

CANDIDATER

<https://www.univ-larochelle.fr/formation/admission-inscription-et-scolarité/candidatures-et-inscriptions/candidater-universite-la-rochelle/>

CONTACT

Institut Universitaire de Technologie
15 rue François de Vaux De Foletier
17026 La Rochelle cedex 1
Web : <https://www.iut-larochelle.fr>
Courriel : iut-contact@univ-lr.fr

OBJECTIFS

> Le mot du responsable

“ Vous êtes passionné par les analyses et les notions de traçabilité en laboratoire ?

Cette licence professionnelle est faite pour vous. Notre formation vous permettra d'évoluer en laboratoire d'analyse pour la mise en place et l'amélioration d'un système de management de la qualité dans le respect des normes en vigueur, et par

L'utilisation d'outils de qualité, la participation aux campagnes d'audit et la gestion documentaire.



Céline Rémazeilles

> À l'issue de la formation, vous saurez

> Appliquer les principes fondamentaux de l'assurance qualité dans les laboratoires d'étalonnages et d'essais

- Interpréter les normes et référentiels 9001, 17025, 15189 et autres
- Appliquer les outils qualité
- Réaliser des cartographies de processus

> Communiquer conformément aux principes de l'assurance qualité

- Maîtriser le vocabulaire qualité
- Maîtriser le système documentaire
- Rédiger des documents qualité

> Appliquer les principes de la qualité à la métrologie et au contrôle

- Manier les incertitudes et les statistiques
- Appréhender la gestion des équipements, réaliser des tests de métrologie et de qualification de matériel
- Réaliser les contrôles de qualité interne et externe
- Valider une méthode alternative
- Participer à la réalisation d'un audit

> Connaître les principes de Santé Sécurité

- Identifier les principes de Santé et Sécurité au Travail (réglementation, document unique)
- Identifier les principes de sécurité alimentaire (HACCP, ISO 22000)

> Appliquer un processus analytique dans le domaine de la biologie, de la biochimie et de la chimie

- Réaliser les analyses
- Interpréter et appliquer les normes techniques
- Assurer la traçabilité

> Mener à bien une mission liée à la qualité

- Travailler en groupe
- Travailler en autonomie

> Compétences transversales

- Pratiquer l'anglais, général et spécifique à la qualité, notamment en milieu professionnel
- Communiquer au sein de l'entreprise, s'adapter et se positionner en environnement professionnel en tant que professionnel de la qualité
- Communiquer des résultats scientifiques sous forme écrite, orale et illustrée, rédiger une note de synthèse
- Comprendre l'entreprise d'un point de vue législatif et appréhender les concepts du droit du travail
- Appliquer les techniques de recherche d'emploi
- Appliquer les outils méthodologiques pour gérer un projet

✓ ADMISSION

> Votre profil

Etre titulaire d'un diplôme national validant 2 années d'études supérieures dans un domaine de formation compatible ou d'une validation des études.

DUT Génie biologique (toutes options)
 DUT Chimie
 DUT HSE
 BTS Bioanalyses et contrôles
 BTS Analyses biologiques et biotechnologiques
 BTS Analyses de biologie médicale
 BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries
 Licence 2 Sciences de la vie ou Chimie
 Sous réserve d'un projet professionnel jugé pertinent, sont aussi acceptés :
 DUT génie de l'environnement
 DUT génie chimique, génie des procédés
 Des candidatures à Bac+3

> Comment candidater ?

Le dossier de candidature est à télécharger sur www.iut-lpc.fr

Les dossiers sont examinés par l'équipe pédagogique qui convoque les candidats dont les dossiers ont été favorablement sélectionnés à un entretien. Lors de l'entretien, les candidats exposent leur motivation.

Alternance : l'accès à la licence n'est définitivement acquis que lorsque les candidats attestent de la signature d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation.

PROGRAMME

● obligatoire ■ à choix

> Semestre 5

> Application de la qualité au laboratoire

Résultats d'apprentissage

Participer à la réalisation d'un audit

Rédiger des documents qualité

Réaliser les contrôles de qualité interne et externe

Appréhender la gestion des équipements, réaliser des tests de métrologie et de qualification de matériel

Manier les incertitudes et les statistiques

Interpréter et appliquer les normes techniques

Valider une méthode alternative

● Interprétation des normes

Objectifs d'apprentissage

Appréhender d'un point de vue méthodologique une analyse de routine à partir d'une norme technique

Volume horaire

12h (5h travaux dirigés - 7h travaux pratiques)

1 crédit ECTS

Code de l'EC

K1-555511-BIOL

● L'audit

Objectifs d'apprentissage

Participer à la réalisation d'un audit selon la norme 19011

Volume horaire

21h (5h cours magistraux - 10h travaux dirigés - 6h travaux pratiques)

2 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-555510-BIOL

- **Métrologie**

Objectifs d'apprentissage

Appréhender la gestion des équipements, réaliser des tests de métrologie et de qualification de matériel

Volume horaire

14h (5h travaux dirigés - 9h travaux pratiques)

1 crédit ECTS

Code de l'EC

K1-55512-BIOL

- **Vérification/validation de méthodes**

Objectifs d'apprentissage

- Valider une méthode alternative
- Réaliser les contrôles de qualité interne et externe en maniant notamment les incertitudes et les statistiques

Volume horaire

31h (6h cours magistraux - 10h travaux dirigés - 15h travaux pratiques)

2 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-55509-BIOL

> **Approfondissements analytiques**

Résultats d'apprentissage

Rédiger des documents qualité

Interpréter et appliquer les normes techniques

Réaliser les analyses

Assurer la traçabilité

- **Outils analytiques biologiques**

Objectifs d'apprentissage

Avoir acquis un renforcement pratique et technique en microbiologie, biologie moléculaire et culture cellulaire

Volume horaire

40h (15h travaux dirigés - 25h travaux pratiques)

3 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-55515-BIOL

- **Outils analytiques chimiques et biologiques**

Objectifs d'apprentissage

Avoir acquis un renforcement pratique et technique en spectroscopie et méthodes de séparation

Volume horaire

25h (10h travaux dirigés - 15h travaux pratiques)

3 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-55516-CHIM

> **Culture générale et spécialisée**

Résultats d'apprentissage

Manier les incertitudes et les statistiques

- **Anglais**

Objectifs d'apprentissage

Pratiquer l'anglais, général et spécifique à la qualité, notamment en milieu professionnel

Volume horaire

30h (24h travaux dirigés - 6h travaux pratiques)

2 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-55501-ANG

- Communication

Objectifs d'apprentissage

- Communiquer au sein de l'entreprise, s'adapter et se positionner en environnement professionnel en tant que professionnel de la qualité
- Communiquer des résultats scientifiques sous forme écrite, orale et illustrée (rapport, présentation orale devant un public, poster)

Volume horaire

25h (20h travaux dirigés - 5h travaux pratiques)

2 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-55502-COM

- Législation

Objectifs d'apprentissage

Comprendre l'entreprise d'un point de vue législatif et appréhender les concepts du droit du travail

Volume horaire

16h (12h travaux dirigés - 4h travaux pratiques)

1 crédit ECTS

Code de l'EC

K1-55503-DRTPP

- Ouverture professionnelle

Objectifs d'apprentissage

- Rédiger une note de synthèse (à partir de témoignages d'entreprises)
- Appliquer les techniques de recherche d'emploi
- Appliquer les outils méthodologiques pour gérer un projet

Volume horaire

43h (41h travaux dirigés - 2h travaux pratiques)

2 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-55505-MPP

- Statistiques appliquées

Objectifs d'apprentissage

Manier les incertitudes et les statistiques

Volume horaire

14h (6h travaux dirigés - 8h travaux pratiques)

1 crédit ECTS

Code de l'EC

K1-55504-MATH

> Hygiène et sécurité

Résultats d'apprentissage

Identifier les principes de Santé et Sécurité au Travail (réglementation, document unique)

Identifier les principes de sécurité alimentaire (HACCP, ISO 22000)

- Santé sécurité/document unique

Objectifs d'apprentissage

Identifier les principes de Santé et Sécurité au Travail (réglementation, document unique)

Volume horaire

16h (10h travaux dirigés - 6h travaux pratiques)

2 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-55513-BIOL

- Sécurité Alimentaire

Objectifs d'apprentissage

Identifier les principes de sécurité alimentaire (HACCP, ISO 22000)

Volume horaire

16h (10h travaux dirigés - 6h travaux pratiques)

2 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-55514-BIOL

> Management de la qualité dans les laboratoires d'analyses

Résultats d'apprentissage

- Réaliser des cartographies de processus
- Appliquer les outils qualité
- Interpréter les normes et référentiels 9001, 17025, 15189 et autres
- Rédiger des documents qualité
- Maîtriser le système documentaire
- Maîtriser le vocabulaire qualité

● Documentation qualité

Objectifs d'apprentissage

- Maîtriser le vocabulaire qualité
- Maîtriser le système documentaire
- Rédiger des documents qualité

Volume horaire

16h (6h cours magistraux - 10h travaux dirigés)

1 crédit ECTS

Code de l'EC

K1-555508-BIOL

● Norme et référentiels normatifs

Objectifs d'apprentissage

Interpréter les normes et référentiels 9001, 17025, 15189

Volume horaire

29h (20h cours magistraux - 7h travaux dirigés - 2h travaux pratiques)

2 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-555506-BIOL

● Outils qualité, approche processus

Objectifs d'apprentissage

- Appliquer les outils qualité
- Réaliser des cartographies de processus

Volume horaire

20h (8h cours magistraux - 12h travaux dirigés)

2 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-555507-BIOL

> Semestre 6

> Analyse et traçabilité

Résultats d'apprentissage

- Rédiger des documents qualité
- Réaliser les analyses
- Interpréter et appliquer les normes techniques
- Assurer la traçabilité

● Domaine alimentation et santé

Objectifs d'apprentissage

Avoir appris à gérer une prestation de service et saura appréhender le lien direct avec le client.

Volume horaire

31h (7h travaux dirigés - 24h travaux pratiques)

3 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-555601-BIOL

- **Domaine chimie et biochimie**

Objectifs d'apprentissage

Avoir appris à gérer une prestation de service et saura appréhender le lien direct avec le client.

Volume horaire

22h (2h travaux dirigés - 20h travaux pratiques)

3 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-555602-CHIM

> **Projet tutoré**

Résultats d'apprentissage

Travailler en groupe

- **Projet tutoré**

Objectifs d'apprentissage

- Appréhender un projet géré en équipe
- Communiquer les résultats auprès d'un supérieur hiérarchique sous forme écrite et orale

Volume horaire

3h (3h travaux dirigés)

6 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-555603-TPA

- **Projet tutoré (Apprentis)**

Objectifs d'apprentissage

- Appréhender un projet géré en équipe
- Communiquer les résultats auprès d'un supérieur hiérarchique sous forme écrite et orale

6 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-555603-PROF

> **Stage**

Résultats d'apprentissage

Travailler en autonomie

- **Mission**

Objectifs d'apprentissage

- Gérer un projet en autonomie et en immersion en entreprise
- Communiquer les résultats d'un supérieur hiérarchique sous forme écrite et orale
- Appréhender l'intégration en entreprise

6 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-555604-PROF

- **Stage**

Objectifs d'apprentissage

- Gérer un projet en autonomie et en immersion en entreprise
- Communiquer les résultats d'un supérieur hiérarchique sous forme écrite et orale
- Appréhender l'intégration en entreprise

18 crédits ECTS

Code de l'EC

K1-555604-STAG

> **Interaction avec le monde professionnel**

52 % des heures sont assurées par des professionnels.

ET APRÈS

> Poursuite d'études

La licence professionnelle a pour vocation une insertion professionnelle directe.

> Secteurs d'activité

- Agroalimentaire, agriculture
- Biologie, biotechnologies
- Santé, paramédical

> Métiers

- Technicien qualité
- Responsable qualité des petites et moyennes entreprises

Informations présentées sous réserve de modifications

fichier généré le 16 November 2021 09:42