



# 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-scolarite/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](mailto: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](http://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

- Interprétation des normes
- L'audit
- Métrologie
- Vérification/validation de méthodes

#### > Approfondissements analytiques

- Outils analytiques biologiques
- Outils analytiques chimiques et biologiques

#### > Culture générale et spécialisée

- Anglais
- Communication
- Législation
- Ouverture professionnelle
- Statistiques appliquées

#### > Hygiène et sécurité

- Santé sécurité/document unique
- Sécurité Alimentaire

#### > Management de la qualité dans les laboratoires d'analyses

- Documentation qualité
- Norme et référentiels normatifs
- Outils qualité, approche processus

### > Semestre 6

#### > Analyse et traçabilité

- Domaine alimentation et santé
- Domaine chimie et biochimie

### > **Projet tutoré**

- Projet tutoré
- Projet tutoré (Apprentis)

### > **Stage**

- Mission
- Stage

## > **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