



**Responsable Qualité**  
**Responsable Laboratoire**

- Industrie agro- alimentaire
- Laboratoire
- Restauration
- Audit-conseil
- Services hospitaliers



**Témoignage de Bruno MEYRUEIX**

*Responsable Qualité et ancien élève de l'ISVT*



« Après un Bac Pro Labo et un BTS Anabiotec à l'ISVT, j'ai fait un BTS industrie agroalimentaire et biotechnologie par apprentissage. »

**Pourquoi par apprentissage ?**

« D'abord pour avoir un revenu et aussi pour découvrir le monde de l'entreprise. L'apprentissage permet de mettre rapidement en application ce qu'on apprend en formation. »

**Quel débouché à l'issue de votre formation ?**

« J'intègre rapidement une grosse entreprise de la région où je commence par faire les analyses en laboratoire. Aujourd'hui je suis responsable qualité et nous sommes 6 dans le service. »

**En quoi consiste votre métier ?**

« Je gère le système qualité en veillant à son amélioration continue. Je supervise les différents audits ainsi que la gestion des réclamations clients et fournisseurs. »

**Est-ce que c'est un secteur en développement ?**

« Oui, il y a certainement plus de demande aujourd'hui qu'à mes débuts. Notamment avec l'arrivée de nouvelles réglementations et certifications »

**Pour trouver un emploi à l'issue de la formation, l'expérience est un réel atout.**

**Depuis 1998, on a embauché 4 personnes supplémentaires**

## Conditions d'admission



**BTS** : bioanalyses et contrôle, analyses de biologie médicale, qualité en industries agroalimentaires et bio-industries, biotechnologie, chimiste, biophysicien de laboratoire, diététique .

**BTSA** : sciences et technologies des aliments, analyses agricoles, biologiques et biotechnologies.

**DUT** : génie biologique option diététique, option analyses biologiques et biochimiques, option industries alimentaires et biologiques, option agronomie, option génie de l'environnement ; chimie option chimie ; génie chimique - génie des procédés option bioprocédés.

**L2 ou autre diplôme scientifique ou de niveau III**, voire d'un diplôme de Technicien supérieur de laboratoire en Chimie, Alimentation, Santé, Environnement du Cnam (RNCP niveau III).



## Une formation sur 1 an

Modules	ECTS	Matières	Heures
UEO / Harmonisation	0	Variable en fonction du cursus des candidats à la licence afin d'harmoniser les connaissances de base	20 h
UE1 / Connaissance de L'entreprise, communication Professionnelle et management	5	Communication en situation de travail (transmission d'une information, commandement, formation)	60 h
UE2 / Anglais	2	TOIEC ou BULATS / LINGUASKILL	40 h
UE3 / Qualité, Sécurité, Environnement	5	Analyse des risques selon la démarche HACCP ; sécurité du personnel et protection de l'environnement	70 h
UE4 / Production et conservation des aliments	8	Maîtrise de la conservation des aliments (approche « procédé), emballage et conditionnement	80 h
UE5 / Contrôle qualité des aliments	8	Contrôle qualité microbiologique et physico-chimique, analyse sensorielle, métrologie	60 h
UE6 / Management de la Qualité	6	Management de la qualité / pilotage, outils d'amélioration continue Normes ISO 14001, ISO 9001	60 h
UE7 / Management de la sécurité des aliments	6	Normes FSSC 22000, ISO 22000, Référentiels IFS et BRC	80 h
UA1 / Projet tutoré	8		55h
UA2 / Activité en entreprise	12	37 semaines	
			525 h

Licence portée par le Conservatoire National des Arts et Métiers

le cnam  
Auvergne – Rhône-Alpes



## Validation du diplôme

Obtenir la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage.



## Poursuivez vos études

- \* Concours DDCSPP et DGCCRF
- \* Master ou école d'ingénieur

## Un centre de formation expérimenté



**25 ans d'expérience dans l'apprentissage**

**30 ans de formation en Anabiotec**

**1000 m<sup>2</sup> d'équipements en laboratoire**

### Une équipe à vos côtés

- \* Des formateurs issus du milieu professionnel
- \* Mise en relation avec des entreprises.
- \* Accompagnement personnalisé  
(CV, lettres de motivation, préparation entretien)



### Une formation rémunérée



#### Inscription par dossier:

- \* A retirer auprès du CFA de L'ISVT
- \* A télécharger sur [www.isvt.fr](http://www.isvt.fr)

**Au CFA:** 15 semaines de formation

6 blocs de 2 à 3 semaines

**En entreprise:** 37 semaines

**Par alternance**

#### **Le salaire de l'apprenti**

*L'apprenti a un statut de salarié*

##### Age

18-20 ans	49% smic
21-25 ans	51% smic
26 ans et +	100% smic

*(salaire minimum, peut être revalorisé selon la convention collective)*



**Contact: Christophe FOURCADE**

ISVT—72 avenue de Vals

43750 Vals près le Puy

Tél: 04 71 02 10 81

[isvt.cfa@orange.fr](mailto:isvt.cfa@orange.fr)

[www.isvt.fr](http://www.isvt.fr)