



Responsable Qualité
Responsable Laboratoire



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



Licence portée par le Conservatoire National
 des Arts et Métiers

le **cnam**
 Auvergne – Rhône-Alpes



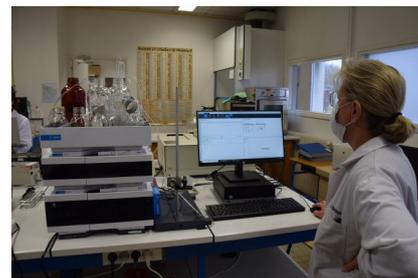
Une formation sur 1 an

Modules	ECTS	Matières	Heures
UE0 / 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	Maitrise 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

Un centre de formation expérimenté



25 ans d'expérience dans l'apprentissage
30 ans de formation en Anabiotec
1000 m² 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)

Au CFA: 15 semaines de formation

6 blocs de 2 à 3 semaines

En entreprise: 37 semaines

Par alternance



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.



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).

Inscription sur dossier:

- * A retirer auprès du CFA de L'ISVT
- * A télécharger sur www.isvt.fr



Poursuivez vos études

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

100 % de réussite sur la première promotion 2022



Contact: Christophe FOURCADE

ISVT—72 avenue de Vals
43750 Vals près le Puy
Tél: 04 71 02 10 81
isvt.cfa@orange.fr
www.isvt.fr

Nos formations en apprentissage, sont en partenariat avec le Centre de Formation d'Apprentis (CFA)

