



Licence Professionnelle QUALITE, HYGIENE, SECURITE, ENVIRONNEMENT (QHSE)

- Option : « Industries agroalimentaires & secteur environnemental »
- Option : « Industries de la santé et les laboratoires »



Site de Saint-Pierre

Conditions d'admission

En période ou en contrat de professionnalisation

- > pour des étudiants,
- > des salariés en activité,
- > des demandeurs d'emploi,
- > ou des adultes

justifiant d'une formation dans le secteur scientifique et préférentiellement biologique de **niveau Bac + 2** ou pouvant bénéficier de la **Validation des Etudes et des Acquis Personnels ou Professionnels (VAP)**

Taux de réussite (%)

95

Taux d'insertion professionnelle (%)

89

Contacts

Renseignements sur le contenu pédagogique :

Teddy LIBELLE
Tél. : 02 62 96 28 50 / 06 92 25 25 01
Mél : secretariat.lpqhse@univ-reunion.fr

Renseignements sur la scolarité et l'inscription :

Christelle HOARAU
Tél. : 02 62 96 28 53
Mél : secretariat.lpqhse@univ-reunion.fr

Objectifs généraux

Former des cadres intermédiaires polyvalents dans le domaine du contrôle et du management de la qualité, avec notamment de solides connaissances des aspects réglementaires, de la sécurité et de la démarche qualité dans les métiers de l'agroalimentaire, de l'environnement et de la santé. Cette formation unique sur l'île, proposée sur le mode de l'alternance, répond à la demande formulée par les professionnels de ces secteurs d'activité professionnelle.

Compétences visées

- Mettre en place une démarche « qualité » en respectant les nouvelles réglementations sans perdre de vue l'impact environnemental
- Rédiger les différentes procédures et méthodes garantissant la qualité des produits alimentaires
- Vérifier au quotidien auprès des opérateurs la bonne application de ces procédures
- Réaliser des diagnostics et des audits de qualité et proposer des améliorations d'installations
- Sensibiliser le personnel de l'entreprise aux méthodes et à l'état d'esprit de la qualité sur le terrain et lors de réunions de qualité auxquelles il participera
- Analyser le résultat des autocontrôles
- Surveiller les indicateurs qualité
- Apporter les actions correctives nécessaires
- Participer à l'amélioration du système qualité de l'entreprise
- Superviser l'équipe des agents de laboratoire du service qualité...

Débouchés

- animateur Qualité
- Techniciens de production et de contrôle qualité
- Assistant du responsable qualité
- Responsable sécurité
- Responsable de laboratoire
- Responsable de production
- Responsable des services techniques
- Responsable environnement
- Techniciens en R&D (Nouveau produits, Amélioration des procédés, ...)

Partenariat

Etroite collaboration avec la CCI Réunion, l'EPLA de Saint Joseph et FAIR

Stages

Formation en contrat ou période de professionnalisation (alternance IUT - Entreprise)

Modalités d'examens

> Contrôle continu

Tous les enseignements sont à assiduité obligatoire. La Licence Professionnelle est décernée aux étudiants salariés en contrat ou période de professionnalisation qui remplissent les conditions suivantes :

- 1) le diplôme est obtenu si la moyenne générale est égale ou supérieure à 10/20 (moyenne des 8 UE) et si la moyenne de l'UE 8 professionnelle est égale ou supérieure à 10/20.
- 2) La compensation entre unités d'enseignements (sauf UE 8) s'effectue à condition que la moyenne obtenue dans chaque UE soit supérieure ou égale à 8/20.

Présentation des enseignements

La licence Professionnelle se déroule sur 1 an (démarrage en septembre) à raison de **520 heures de cours et TD** – soit 65 jours - dispensées tout au long de l'année. En dehors de la période de formation, les étudiants sont en situation professionnelle dans leurs entreprises d'accueil.

Les journées de cours sont réparties dans l'année par sessions de **3 jours successifs toutes les 2 semaines** - soit 72 heures de cours pendant 15 jours.

3^{ème} année

L'entreprise et la maîtrise de la production alimentaire	
L'entreprise et son environnement Autres filières biologiques (cosmétologie, pharmacologie,...) De l'agriculture à sa distribution Sciences des aliments (Aspects fondamentaux de la Microbiologie, Biochimie et aspects nutritionnels) Outils mathématiques et statistiques Métrologie, analyse sensorielle –Méthodes analytiques appliquées au laboratoire	
Démarches de conformité et d'efficacité	
Droit des entreprises Maîtrise de la Qualité Produit et de l'Hygiène de production. Réglementation Hygiène. Système HACCP. Plan de maîtrise sanitaire Management de la Qualité Totale. Approche processus et managériale. Logique d'amélioration continue. Exigences normatives ISO 9001:2000. Labellisation produit (Signes de qualité) Maîtrise et Valorisation de l'Environnement. Réglementation des installations classées d'un point de vu de l'environnement (ICPE) Système de Management Environnemental (ISO 14001) Management de la qualité en laboratoire: Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL et GBEA) et accréditation (ISO 15189 et ISO 17025) Prévention et maîtrise de la Sécurité. Réglementation du document unique. Système de Management de la Sécurité (OHSAS 18001)	
Les outils de Gestion de la Qualité	
Maîtrise statistique et informatique appliquée Outils d'amélioration continue logique PDCA : diagnostics, audits, revue de direction. Formation auditeur (ISO 19011) Politique de Communication et gestion des ressources humaines: négociation, savoir être, écoute client, auditeur, animation, formation Gestion de projet. Logistique de production. Gestion des flux. Gestion des coûts de non qualité (énergie, fluides, matières)	
Les outils de communication et Anglais	
Techniques de communication (expression française, rédaction CV, entretiens) Anglais Technique	
Projet tuteuré	
Mémoire Professionnel	
Parcours Santé (option 1)	Parcours Agroalimentaire (option 2)
Les outils d'analyse	
Mise en place, surveillance et évaluation des impacts QSE Politique d'amélioration de la qualité, de l'environnement et de la sécurité des biens et des personnes Politique du système d'information et du dossier patient Analyses de textes réglementaires et normatifs	Mise en place, surveillance et évaluation des impacts QHSE en production et distribution AA Politique d'amélioration de la qualité, de l'hygiène, de l'environnement et de la sécurité des personnes Politique du système d'information. Droit de propriété et protection intellectuelle Analyses de textes réglementaires et normatifs
La démarche QHSE – Expériences industrielles	
Etudes de cas (Séminaires professionnels) La prévention des risques par la maintenance des infrastructures, des équipements de laboratoire et des dispositifs médicaux Gestion de l'environnement Adaptation locale des activités de la filière Santé. Vigilance sanitaire et impact géographique Développement et innovation dans le secteur des Industries de la santé Gestion de la qualité dans les industries de la santé	Etudes de cas (Séminaires professionnels) La prévention des risques par la maintenance industrielle Gestion de l'environnement : Maîtrise des ressources naturelles et de l'énergie Spécificité locale de la production agroalimentaire Développement et innovation Gestion de la qualité (industrie, laboratoire et distribution)