

Année de la Formation/Domaine/Mention : Licence pro/STS/ Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement Parcours-type : Sécurité et Prévention du Risque Alimentaire Parcours pédagogique (le cas échéant) : Responsable de la Formation : Dr OUKACINE Farid Responsable de l'Année : Dr OUKACINE Farid	Code Diplôme : MCPQHS1 Code VDI : 106 Code Etape : MCP3SA Code VET : 210	Date approbation Conseil composante : 10/07/2025 Date approbation CSPM : 09/09/2025 N° de version dans l'accréditation : 5 Régime de la formation : Contrat d'Apprentissage ou Contrat de professionnalisation Modalités de formation : Alternance
---	---	--

Intitulés Blocs de connaissances et de compétences (Fiche RNCP)	Intitulé des UE et/ou des Blocs de Connaissances et de Compétences (le cas échéant, intitulés des EC et des matières)	Nature de l'UE	ECTS	Coefficient (1) + (2)	CONTRÔLE DES CONNAISSANCES ET DES COMPETENCES								NOMBRE D'HEURES			
					1ère session				Session de rattrapage				CM	TD	CM/TD	TP
					Contrôle Continu (CC)	Coef. (1) ou %	Examen Terminal (ET)	Coef. (2) ou %	Contrôle Continu: report	Coef. (1) ou %	Examen terminal	Coef. (2) ou %				
ANNEE																
Non concernée	SANTE ET RISQUE ALIMENTAIRE	O	6													
	Nutrition, additifs et biochimie alimentaire			1				1	NON		1	24				
	Réseau de l'eau			1				1			1	7				
	Mycotoxines			1	1	0,5	1	0,5	NON		1	6		8		
Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils, Management et animation d'équipe	RNCP30098BC01 MANAGEMENT QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT	O	9													
	Le contrôle, l'assurance et le management qualité			1	1				NON		1	71				
	Prévention des risques pour la santé au travail			1	1				NON		1	15				
	Management de projets : Théorie et mise en pratique			1	1				NON		1	10				
Application de la réglementation du secteur en matière de : qualité, hygiène, sécurité et environnement	MISSION SANITAIRE	O	3	1							1	33				
Coordination et mise en œuvre de contrôles qualité et conformité	RISQUES BIOLOGIQUES, MICROBIOLOGIQUES ET PARASITOLOGIQUES	O	3	1	1	0,5	1	0,5	OUI		0,5	11		12		
Expression et communication écrites et orales	MISSION EN ENTREPRISE	O	6													
				1	1				NON		1					
				1	1				NON		1					
Positionnement vis à vis d'un champ professionnel	Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle PROJET TUTEUR EN ENTREPRISE	O	15	4							1					
				3												
Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle	RISQUES TOXICOLOGIQUES ET ENVIRONNEMENTAUX	O	6													
	Toxicologie et Ecotoxicologie			1				1			1	22	2			
	Polluants environnementaux			1				1			1	2	6			
	Environnement et RSE			1	1			1			1	30				
Application de la réglementation du secteur en matière de : qualité, hygiène, sécurité et environnement	NORMES RELATIVES A LA SECURITE DES ALIMENTS	O	3	1	1				NON		1	21				
Exploitation de données à des fins d'analyse	Usages numériques ANALYSE ALIMENTAIRE	O	3	1	1	0,5	1	0,5	OUI		0,5	29		8		
Expression et communication écrites et orales	Usages numériques COMPETENCES TRANSVERSALES		3													
	Anglais			1	1	0,5	1	0,5	OUI		0,5	24				
	Informatique			1	1				NON		1	23				
Maîtrise des différentes techniques d'information et de communication	Expression et communication écrites et orales COMMUNICATION	O	3													
	Process MAP, Brainstorming et traçabilité			1	1				NON		1	15				
	Techniques de communication			1	1				NON		1	18				
Total ECTS / Année			60	Total Nbre d'heures								333	36	0	28	