



LICENCE PROFESSIONNEL QUALITE, HYGIÈNE, SECURITE, SANTE, ENVIRONNEMENT Parcours Valorisation, Pêche et Aquaculture (ValPeA)

LICENCE PROFESSIONNELLE QUALITE HYGIENE SECURITE ENVIRONNEMENT

 ECTS
60 crédits

 Durée
1 an

 Structure de
formation
Faculté de Droit
et de Science
politique

Présentation

Le secteur des produits aquatiques, incluant la pêche et l'aquaculture et leurs transformations, fait face à de nombreux défis liés aux ressources naturelles, au changement climatique et à une concurrence internationale accrue. Ces évolutions représentent une opportunité pour accélérer les efforts de transition vers des pratiques toujours plus durables, un contrôle de la qualité et une meilleure valorisation des produits. Dans ce contexte, l'exercice des fonctions permettant une montée en gamme nécessite une double compétence professionnelle :

Juridique, pour maîtriser des réglementations en constante évolution,

Opérationnelle, pour animer au quotidien les démarches qualité sécurité, environnement (QSE) auprès d'une diversité d'acteurs.

La formation est dispensée à Sète, au cœur d'un environnement maritime offrant des conditions privilégiées pour appréhender l'ensemble de la filière, ses métiers et ses enjeux stratégiques.

Les + de la formation

Condition d'accès

Être titulaire d'un diplôme de niveau **Bac+2 (DUT, BTS...)**

Ou d'un **titre homologué Niveau III**

Sont admissibles les adultes (salariés, demandeurs d'emploi) titulaires des diplômes requis ou ayant obtenu une validation de leurs acquis personnels et/ou professionnels (**VAE / VAP**)

Contrôle des connaissances

Contrôle continu et contrôle terminal

Objectifs

La licence professionnelle QHSSE - ValPea vise à former des professionnels opérationnels et polyvalents capables de :

- Comprendre l'ensemble de la chaîne de valeur des produits aquatiques, de la production à la commercialisation, afin d'accompagner la montée en gamme de la filière.
- Piloter les démarches qualité, hygiène, sécurité sanitaire et environnement, en intégrant les référentiels, labels et exigences réglementaires.
- Identifier les points critiques, analyser les risques et mettre en œuvre des actions correctives adaptées aux réalités du terrain.
- Intégrer les enjeux de durabilité, de responsabilité sociétale et d'innovation dans une logique d'amélioration continue des pratiques professionnelles



Mobiliser les acteurs internes et externes, assurer une veille active et communiquer efficacement pour valoriser les produits et renforcer la performance globale.

Savoir-faire et compétences

D'une durée d'un an, la licence professionnelle QHSSE ValPea se compose de :

13 semaines de formation académique

39 semaines de formation en entreprise

- Elle peut s'effectuer :
 - en alternance (contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation)
 - en formation initiale (stage de 12 semaines minimum en entreprise ou administration)
- Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Organisation

Stages, projets tutorés

Admission

Conditions d'admission

La formation est accessible :

Aux étudiants titulaires d'un diplôme BAC+2 ou d'un titre homologué Niveau III

Aux salariés et demandeurs d'emploi titulaires des diplômes requis ou ayant obtenu une validation de leurs acquis professionnels (VAE/VAP).

Recrutement sur dossier par une commission pédagogique.

Et après

Insertion professionnelle

Animateur QHSE / QSE

Adjoint au responsable Qualité#Sécurité#Environnement

Responsable hygiène et sécurité alimentaire

Technicien R&D produits de la mer

Auditeur qualité

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Laurence WEIL

✉ laurence.weil@umontpellier.fr

Isabelle GANTE

☎ 04 34 43 21 88

✉ isabelle.gante@umontpellier.fr

Lieu(x)

📍 Montpellier - Faculté de Droit et de Science politique



Programme

Organisation

- **COMPÉTENCES DISCIPLINAIRES**

- UE Système de management de la qualité**

- Contribuer à concevoir et piloter une démarche QHSSE

- Contribuer à la mise en œuvre d'un système de management répondant aux exigences d'un référentiel ISO

- UE Gestion des risques**

- Connaître les typologies de risques majeurs et leurs méthodologies d'évaluation et de prévention

- Mettre en œuvre des actions de prévention des risques

- UE Filière durable et innovante**

- Connaître les métiers de production pêche et aquaculture

- Comprendre l'environnement actuel et ses défis

- Avoir connaissance des lois qui encadrent les métiers de production

- UE Transformation, valorisation et commercialisation**

- Connaître les métiers de transformation, valorisation et commercialisation des produits aquatiques.

- Comprendre les marchés de destination des produits aquatiques France & Export

- UE Hygiène alimentaire**

- Comprendre les produits transformés et leurs procédés, ainsi que les bases d'hygiène alimentaire

- Identifier les marqueurs de qualité: réglementation, fraîcheur, labels

- Connaître les méthodes d'analyses (microbiologie, contaminants etc.) et leurs interprétations

- UE Environnement et transition écologique**

- Comprendre l'impact du dérèglement climatique sur la filière

- Comprendre les impacts entre l'environnement et les activités professionnelles

- Savoir ce qu'est une analyse de cycle de vie et son intérêt dans une démarche qualité

- **COMPÉTENCES TRANSVERSALES FONDAMENTALES**

- Compétences transversales et communication**

- Développer la veille réglementaire et la gestion de projet

- Maîtriser les outils numériques et les techniques de communication adaptées aux différents publics

- Savoir déployer un projet QSE de manière claire et efficace. Communiquer en anglais à l'oral et à l'écrit

- **COMPÉTENCES PRÉ-PROFESSIONNELLES**

- Alternance

- Stage ou alternance

- Projet tutoré