

LICENCE PROFESSIONNELLE PAR ALTERNANCE

BAC + 2

LP

BAC + 3

MASTER

BAC + 5

DOCTORAT

BAC + 8

Formation :  en contrat de professionalisation /  en continu



OBJECTIFS

Principales activités et compétences visées par le diplôme

Assurer la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire

Mettre en place une démarche qualité globale

Maîtriser la communication et manager des ressources humaines

Réaliser des audits et mettre en place des mesures correctives

Gérer les risques environnementaux

Garantir la sécurité des personnes au travail



PUBLIC



=  + 2

Étudiants, demandeurs d'emploi, salariés en reprise d'études **titulaires d'un bac + 2**

- Étudiants issus de L2 Scientifique ou Technologique.
- DUT Génie biologique, Génie des procédés, HSE ou éventuellement Génie chimique
- BTS dans les domaines de la Biologie et de la Chimie (ANABIOTEC, bioanalyses et contrôles, qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries...)

<  + 2

Demandeurs d'emploi ou salariés en reprise d'études si **titulaires d'un diplôme inférieur à bac + 2 ou non reconnu par l'état**

- Procédure de validation d'acquis

RENSEIGNEMENTS

scolarite-gb-laroche@univ-nantes.fr



DÉBOUCHÉS

À la suite de la formation, les étudiants pourront prétendre à des postes de :

- Assistants / Responsables Qualité / Sécurité Alimentaire dans les entreprises agroalimentaires, en restauration collective ou en grande distribution
- Auditeurs conseil pour les cabinets d'audits voire assistants R&D ou QSE
- Technicien / Contrôleur Qualité mais également Agrééur
- Possibilités d'évolution de carrière.



LICENCE PROFESSIONNELLE PAR ALTERNANCE

BAC + 2

LP

BAC + 3

MASTER

BAC + 5

DOCTORAT

BAC + 8

Formation :  en contrat de professionalisation /  en continu



PROGRAMME

Formation
en alternance

30%
en cours



70%
en entreprise

début septembre > fin août

2 semaines de cours / 3 à 4 semaines en entreprises



* projets tuteurés encadrés

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Identification et gestion des risques (microbiologiques, chimiques et allergiques...)
- Nutrition et technologie alimentaire
- Toxicologie, outils de traçabilité, OGM
- Métrologie, statistiques, informatique
- Anglais

- Réglementation, bonnes pratiques d'hygiène
- Démarche qualité, démarche HACCP
- Communication, management, gestion de projet
- Sécurité des biens et des personnes
- Gestion de crise et des risques environnementaux

LE SAVIEZ-VOUS ?

Tout au long de la formation, les alternants sont rémunérés par leur entreprise.

Licence Pro. aussi dispensée à la Station Biologique de Roscoff (29) : compléments d'informations auprès de Morgane LELOUTRE (06.61.38.03.15 / leloutre@isffel.fr)



AIDE À LA RECHERCHE D'ENTREPRISE

L'IUT et l'ISFFEL proposent des entreprises d'accueil partenaires et une aide à la recherche des contrats.



INSCRIPTIONS

Candidature à déposer, à partir du mois de février, sur le site :

www.paysdelaloire.iut.fr

L'entrée en licence se fera via une pré-sélection sur dossier et des entretiens devant un jury mixte universitaire et professionnel



Téléphone secrétariat : 02 51 47 84 50

Courriel : scolarite-gb-laroche@univ-nantes.fr

www.iutlaroche.univ-nantes.fr

