



Formation gratuite et rémunérée

Licence Professionnelle Qualité, Hygiène,
Sécurité, Santé, Environnement de
Sorbonne Université

Entreprises proposées pour
votre alternance

Partenaires



Cette licence a pour objectif de former des professionnels capables d'accompagner les entreprises de l'agroalimentaire, de la restauration collective et de la grande distribution dans la gestion ultra-sensible des produits alimentaires.

Programme

- Risques, dangers et outils d'analyse : gestion des risques chimiques, physiques, microbiologiques et allergiques...
- Production et sécurité alimentaire : management de la qualité, HACCP, bonnes pratiques d'hygiène, audit...
- Nutrition et développement produit : réglementation, bases de la nutrition, technologie alimentaire...
- Connaissances de l'entreprise : communication et management, gestion de projet, sécurité et risques environnementaux...

PUBLIC

Bac+2 validé :
DUT Génie Biologique, L2
Sciences de la Vie, BTSA
Anabiotech ou STA, BTS
Bio-analyses ou
Diététique...

ALTERNANCE

2 ou 3 semaines de cours
pour 4 ou 5 semaines
en entreprise

DUREE

Formation d'1 an

INSCRIPTION

Dossier en ligne sur
www.isffel.fr

SALAIRE

De 770 à 950€
nets par mois

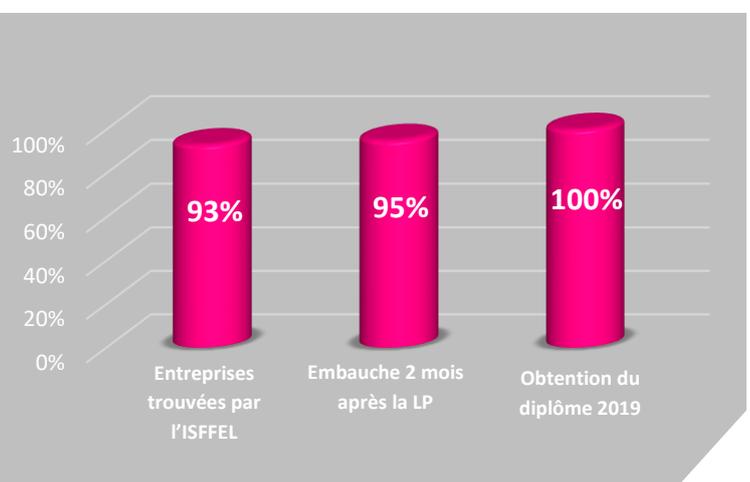
AIDES

Aides au logement
sous conditions
(CAF et Mobiljeune)

*Locaux accessibles aux
personnes handicapées*

Débouchés

Le titulaire de la licence pourra intégrer les postes suivants : Assistant(e) Qualité ou Responsable Sécurité Alimentaire (en GMS, RHD, ou IAA), Auditeur(trice) Conseil, Assistant(e) R&D, Responsable QSE en PME agroalimentaire...



Comment candidater ?

1. DOSSIER

◆ A compléter sur
notre site internet
www.isffel.fr



◆ Etudié dès réception

NB : il n'est pas nécessaire d'attendre la fin de son bac+2 pour candidater (les résultats de 1^{ère} année d'études supérieures suffisent pour une première étude de la candidature).

2. ENTRETIENS

Les entretiens débutent en avril. Plus votre dossier est déposé tôt, plus rapidement nous pourrons vous rencontrer ! Cette étape est l'occasion d'échanger davantage sur vos motivations et vos attentes.



Qui trouve le contrat ?

Nous vous communiquons le résultat des entretiens dans les jours qui suivent. Si notre réponse est positive, nous démarrons au plus vite la mise en relation avec les entreprises.

Nous vous guidons dans les démarches à suivre et faisons le maximum pour vous proposer un contrat d'alternance répondant à vos critères (secteur d'activité, zone géographique...).



Bon à savoir !

Locations possibles à la semaine (60 à 100 € en moyenne)
et **repas du midi** à tarif préférentiel (4,40 €)

Licence aussi dispensée à l'**IUT de la Roche sur Yon** (85) - dépt. GB :
plus d'informations auprès de Frédéric DUCHESNE
(06 47 88 05 91 - duchesne@isffel.fr)

Que fait-on en entreprise ?

Chaque fiche de poste varie en fonction du secteur (agroalimentaire, grande distribution, restauration...) et de la taille de l'entreprise. Les missions sont validées avant le démarrage du contrat.



Voici quelques exemples concrets : mise en place d'une certification, audit interne, formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène, gestion de la traçabilité...