

EN APPRENTISSAGE

OBJECTIFS

La Licence Pro. Sécurité Alimentaire, Nutrition et Analyses 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.

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...



ENTREPRISES PARTENAIRES DE L'ISFFEL



PUBLIC

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



Locaux et formations accessibles aux personnes en situation de handicap. Étude et accompagnement personnalisés.

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, référentiels...
- 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...
- Projet tuteuré et mémoire

Formation gratuite, rémunérée et financée par l'entreprise



Licence Professionnelle Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé, Environnement de Sorbonne Université (RNCP 30098)



DURÉE
1 AN



SALAIRE

De 790 à 970 € nets par mois
De 18 à 25 ans



ALTERNANCE

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



AIDES

Aides au logement sous conditions (CAF et Mobiljeune)

70 %

Contrats trouvés grâce à l'ISFFEL (moyenne rentrées 2021)

75 %

Insertion (CDD, CDI, Apprentissage...) à 2 mois (sortants 2020)

100 %

Réussite à l'examen (sortants 2021)



DOSSIER D'INSCRIPTION EN LIGNE SUR > WWW.ISFFEL.FR



QUI ? QUOI ? COMMENT ?



COMMENT CANDIDATER ?

Un **dossier** est à déposer sur notre site www.isffel.fr. Il sera étudié dès réception.

N.B. : 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).



Des **entretiens** seront programmés afin de vous rencontrer si votre candidature est présélectionnée. Cette étape sera 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...).



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...



BON À SAVOIR !

Locations possibles à la semaine (80 à 110 € en moyenne) et **repas du midi** à tarif préférentiel (4,45 €)

Licence aussi dispensée à l'IUT de La Roche-sur-Yon (85) - dépt. GB (plus d'informations sur nantes.isffel.fr)

Accessible en contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus (voire au-delà sous conditions) et sous d'autres dispositifs (ex. : contrat de professionnalisation, projet de transition professionnelle...) sans limite d'âge. Rémunération évolutive selon âge, branche professionnelle, accord d'entreprise...



Contact

Rozenn GOAREGUER : 06 61 38 03 15
goareguer@isffel.fr

1050, Pen ar Prat
29250 ST POL DE LÉON