

Alternance
1 an

**BAC
+3**

Licence pro. Sécurité Sanitaire des Aliments - Qualité - Nutrition et Analyses

Cette licence forme 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.



SALAIRE

à partir de
900 €
net par mois

(de 18 à 20 ans en apprentissage)



RYTHME

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



RÉUSSITE

92 %
de diplômés
(sortants 2023)

Formation gratuite (financée par l'entreprise) et rémunérée

Licence Professionnelle "Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement" de niveau 6 délivrée par Sorbonne Université et enregistrée au RNCP sous le numéro 30098 jusqu'au 01/01/2025. Codes NSF 112, 200, 343. Accessibilité VAE : vae.gouv.fr



Inscrivez-vous sur isffel.fr !

Retrouvez aussi sur notre site des **témoignages**,
les **programmes détaillés**, nos **événements...**



Locaux et formations accessibles aux personnes en situation de handicap. Accompagnement personnalisé.

Licence pro. Sécurité Alimentaire, Nutrition et Analyses

PUBLIC

- Bac+2 validé : BUT2 Génie Biologique, L2 Sciences de la Vie, BTSA Anabiotech ou Bioqualim, BTS Bio-analyses, Bioqualité ou Diététique...

MÉTIER VISÉS

Assistant qualité ou Responsable Sécurité Alimentaire (en GMS, RHD, ou IAA), Auditeur Conseil, Assistant R&D, Responsable QSE en PME agroalimentaire...

PROGRAMME

- Gestion des risques chimiques, physiques, microbiologiques et allergiques...
- Réglementation, management de la qualité, HACCP, bonnes pratiques d'hygiène, audit, référentiels de certifications...
- Bases de la nutrition, technologie alimentaire...
- Communication et management, gestion de projet, sécurité et risques environnementaux...

L'ISFFEL est centre de passation du test Linguaskill



Locations possibles à la semaine (90 à 120 € en moyenne)

ENTREPRISES D'ALTERNANCE

Si vous êtes recruté, nous vous guidons pour la recherche d'une entreprise et faisons le maximum pour vous proposer un contrat d'alternance répondant à vos critères (secteur d'activité, zone géographique...).

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



2/3 des contrats trouvés

grâce à l'ISFFEL (moyenne rentrées 2023)



93 % d'insertion

(sortants 2022 ayant répondu à l'enquête 3 à 5 mois après la fin de la formation)

CONTACT



Charles-Antoine GUILLOUX :
06 38 12 66 41 - guilloux@isffel.fr

1050, Pen ar Prat - 29250 ST POL DE LÉON

