

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, les laboratoires, la restauration collective, la grande distribution et les cabinets d'audit et de conseil dans la gestion ultra-sensible des produits alimentaires. Deux spécialisations sont proposées : technicien de laboratoire ou assistant sécurité sanitaire des aliments.



SALAIRE

à partir de
900 €
net par mois

(de 18 à 20 ans en apprentissage)



RYTHME

1 ou 2 semaines
de cours pour
2 ou 3 semaines
en entreprise



RÉUSSITE

100 %
de diplômés
(sortants 2023)

Formation gratuite (financée par l'entreprise) et rémunérée

Licence Professionnelle "Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement" de niveau 6 délivrée par Nantes 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 Sanitaire des Aliments - Qualité - Nutrition et Analyses

PUBLIC

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

MÉTIERS VISÉS

Assistant qualité ou Responsable Sécurité Sanitaire des Aliments (en GMS, RHD, ou IAA), Technicien de Laboratoire Agroalimentaire, 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...
- Techniques d'analyses et traçabilité des contaminants alimentaires...



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 : analyses des produits alimentaires, 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)



100 % d'insertion

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

CONTACT



Catherine RIO :
07 86 22 93 00 - rio@isffel.fr

15, Impasse Périclès - 85000 LA ROCHE SUR YON

