

# BAC+3 - LICENCE PRO. Sécurité Sanitaire des Aliments, Qualité, Nutrition et Analyses



## EN APPRENTISSAGE

### OBJECTIFS

La Licence Pro. Sécurité sanitaire des aliments - qualité - 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



### PROGRAMME

- Risques, dangers et outils d'analyse : gestion des risques chimiques, physiques, microbiologiques et allergiques...
- Sécurité sanitaire des aliments : Réglementation, BPH, Nettoyage et Désinfection, HACCP, Contrôles, Management de la Qualité, Audits...
- Nutrition et développement produit : réglementation, bases de la nutrition, technologie alimentaire, communication nutritionnelle
- Communication et management, gestion de projet, sécurité des personnes et gestion des risques environnementaux...
- Projet tuteuré et mémoire

#### PUBLIC

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



Étude et accompagnement  
personnalisés.

#### Formation gratuite, rémunérée et financée par l'entreprise



UNIVERSITÉ DE NANTES

Licence Professionnelle Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé, Environnement de l'Université de Nantes (RNCP 30098)



#### DURÉE

1 AN



#### SALAIRE

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



#### ALTERNANCE

2 semaines de cours  
pour 3 ou 4 semaines  
en entreprise



#### AIDES

Aides au logement  
sous conditions  
(CAF et Mobiljeune)

70 %

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

95 %

Insertion  
(CDD, CDI,  
Apprentissage...)  
à 2 mois  
(sortants 2021)

100 %

Réussite  
à l'examen  
(sortants 2021)



DOSSIER D'INSCRIPTION EN LIGNE SUR > [IUTPAYSDALALOIRE.ORG](http://IUTPAYSDALALOIRE.ORG)

# QUI ? QUOI ? COMMENT ?



## COMMENT CANDIDATER ?

L'entrée en Licence Pro. se fait via une présélection sur dossier et des entretiens devant un jury. Un **dossier** est à déposer à partir du 1<sup>er</sup> février sur [www.iutpaysdelaloire.org](http://www.iutpaysdelaloire.org)  
N.B. : il n'est pas nécessaire d'attendre la fin de son bac+2 pour candidater (les résultats de 1<sup>ère</sup> 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. L'entrée en formation reste conditionnée par la validation d'un contrat d'alternance et d'une place disponible au moment de la signature de ce dernier.



## 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 !

Les **cours** se déroulent au sein de l'**IUT de La Roche sur Yon** (85)

Solutions pour la **restauration** (Self Crous et Cafétéria) et **l'hébergement** (Foyer Jeunes Travailleurs)

Formation aussi dispensée dans le Finistère (plus d'informations sur [www.isffel.fr](http://www.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

Frédéric DUCHESNE : 06 47 88 05 91  
[duchesne@isffel.fr](mailto:duchesne@isffel.fr)