

# Licence Professionnelle

## Qualité, Hygiène, sécurité, santé, environnement

### Parcours Sécurité et Prévention du Risque Alimentaire



# FORMATION EN APPRENTISSAGE

## Objectifs

Maîtriser les techniques d'analyses nécessaires à l'estimation du risque alimentaire (instrumentales, microbiologiques et parasitologiques) :

- Situer les problèmes dans leur cadre juridique (européen et national),
- Elaborer les dossiers de certification et d'accréditation,
- Développer une démarche assurance qualité (traçabilité, HACCP, veille sanitaire),
- Evaluer les conséquences du risque alimentaire sur la santé de l'homme

## Programme

**Informatique** : maîtriser les différents moyens de communication.

**Parasitologie** : connaître, mesurer et prévenir les risques biologiques.

**Législation, Anglais, Informatique** : maîtriser les différents moyens de communication.

**Management** : connaître l'environnement et le fonctionnement d'une entreprise, apprendre à mener un projet de création d'entreprise, préparation au mémoire.

**Nutrition, Toxicologie** : connaissance de base en nutrition et biologie.

**Qualité normes réglementaires** : connaissances en assurance qualité. Maîtriser les normes alimentaires.

**Qualité microbiologique** : connaissance en sécurité alimentaire ; maîtriser la gestion du risque dans les industries agro-alimentaires.

**Chimie analytique** : connaître, mesurer et prévenir les risques chimiques et biologiques.

## Débouchés professionnels

### Emplois visés

Assistant qualité dans les IAA (industries agro-alimentaires), Responsable qualité PME agro-alimentaires, Assistant ou responsable qualité en restauration collective, Technicien supérieur laboratoires d'analyse alimentaire, Technicien supérieur Qualité Sécurité Environnement, Consultants dans les cabinets d'audit et de certification.

## Rythme d'alternance

Alternance comprenant 13 semaines de formation à l'Université (1 à 2 semaines de formation par mois, le reste du temps dans l'entreprise)

## Lieu de formation

**UFR de Pharmacie** - Université Grenoble Alpes

Domaine de la Merci  
38700 LA TRONCHE

## Conditions d'admission

- L2 Biologie,
- DUT (Génie biologique option, diététique, IAA, analyses biologiques et biochimiques, agronomie, industries alimentaires et biologiques, environnement),
- DUT chimie, DUT Hygiène et Sécurité,

- BTSA Science et technologie des aliments, BTSA Analyses Agricoles Biologiques et Biotechnologiques (ANABIOTEC), BTS Bio-analyses et contrôles, BTS Hygiène propreté environnement, BTS Qualité dans les IAA et bioindustries, BTS Biologie médicale, BTS Diététique.

## Comment s'inscrire ?

### Candidature

Constitution du dossier de candidature via le site internet de l'Université Grenoble Alpes : <https://www.univ-grenoble-alpes.fr/fr/grandes-missions/formation/candidatures-et-inscriptions>

Candidature en ligne via la plateforme Eandidat.

Admissibilité sur dossier (parcours, motivations, projet professionnel...).

Recherche d'une entreprise d'accueil par le candidat.

Admission définitive après obtention d'un contrat avec une entreprise d'accueil en apprentissage et sous réserve du nombre de places disponibles.

### Contact :

Direction Formation Continue Alternance Apprentissage

☎ : 04 57 04 11 90

@ : [fc-sts@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:fc-sts@univ-grenoble-alpes.fr)

Une question relative à l'apprentissage ?

FormaSup Isère Drôme Ardèche

3 avenue Marie Reynoard

38100 GRENOBLE

☎ : 04.76.84.56.52

@ : [Info@formasup-ida.com](mailto:Info@formasup-ida.com)

**Le Centre de Formation d'Apprentis FormaSup Isère Drôme Ardèche** assure le bon déroulement, le suivi réglementaire et administratif des contrats d'apprentissage en collaboration avec l'**Université Grenoble Alpes**.