

## LES STATUTS

### Une formation accessible sous différents statuts

#### EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Candidats de moins de 26 ans

##### ■ Rémunération mensuelle (à titre d'exemple) :

18-20 ans : minimum 40 % du SMIC  
Plus de 21 ans : minimum 61 % du SMIC ou du minimum

##### ■ Avantages pour l'entreprise (à titre d'exemple) :

- Exonération totale ou partielle des cotisations patronales  
- Aide de la Région aux employeurs (en Auvergne Rhône-Alpes)

#### EN FORMATION CONTINUE

Congé individuel de formation (CIF),  
plan de formation entreprise, demandeur d'emploi en contrat de professionnalisation.

#### CFA PARTENAIRE

FormaSup Isère-Drôme-Ardèche

3 avenue Marie Reynoard – 38100 Grenoble

[Info@FormaSup-IDA.com](mailto:Info@FormaSup-IDA.com)

[www.formasup-ida.com](http://www.formasup-ida.com) / 04 76 84 56 52

## INFORMATIONS PRATIQUES

#### RECRUTEMENT

Admissibilité sur dossier (attention date limite)

Pré-inscription sur le site web de l'UGA :

<http://www.univ-grenoble-alpes.fr/> – Rubrique Formation

« Candidature et Inscription »

Admission définitive après signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise et après validation de la mission par la responsable pédagogique, en fonction des places disponibles.

#### CALENDRIER

Candidature sur le site de l'UGA

Recherche de l'entreprise d'accueil par le candidat

Formation de septembre à juin.

## PERSONNES RESSOURCES

#### RENSEIGNEMENTS SUR L'APPRENTISSAGE ET LA FORMATION CONTINUE

UGA

Service Formation continue alternance et apprentissage (SFCAA)

Marie-Lionel Dutel : 04 76 82 81 30

[Formation-continue@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:Formation-continue@univ-grenoble-alpes.fr)

#### CONTACT ADMINISTRATIF

Dossiers de candidature

Josy DELGADO

Formations en alternance - UFR de Pharmacie

Domaine de la merci - 38700 La tronche

04 76 63 74 48

[josy.delgado@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:josy.delgado@univ-grenoble-alpes.fr)

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

#### RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Isabelle HININGER-FAVIER

[isabelle.hininger@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:isabelle.hininger@univ-grenoble-alpes.fr)



## Qualité, Sécurité et Prévention du Risque Alimentaire (LP-QSPRA)

Licence professionnelle en alternance



## Les objectifs de la licence

La licence professionnelle « Sécurité prévention du risque alimentaire » a pour objectif de former des titulaires bacs +2 dans le domaine de la qualité et de la sécurité alimentaire.



### Les métiers après la Licence :

- assistant qualité
- consultant qualité
- assistant ingénieur
- Technicien supérieur QSE
- Responsable qualité dans une PME agro-alimentaire
- Responsable laboratoire

### Les secteurs d'activité :

- Entreprises agro-alimentaires (services d'assurance qualité, contrôle qualité, HSE, relations client)
- Cabinets de consultants (dossiers de certification, accréditation, plan HACCP)
- Cabinets d'expertises (contrôle de la traçabilité, sécurité alimentaire)
- Laboratoires d'analyse alimentaire
- Restauration collective

## Contenu de la formation

■ Santé et Risque alimentaire	6 ECTS
■ Management Qualité Sécurité Environnement QSE	9 ECTS
■ Mission sanitaire	6 ECTS
■ Risques biologiques (microbio, parasitologiques)	6 ECTS
■ Risques chimiques et toxicologiques	6 ECTS
■ Communication (anglais, C21,...)	6 ECTS
■ Projet tutoré - en entreprise	15 ECTS
■ Mission en entreprise : Mémoire + Soutenance	6 ECTS

### Durée de la formation :

- Une année universitaire (septembre-juin)
- 14 semaines à l'université.



## Les compétences acquises

- Maîtriser la gestion de la qualité
- Développer une démarche assurance qualité (traçabilité, HACCP, HSE, veille sanitaire)
- Elaborez les dossiers de certification et d'accréditation
- Evaluer les conséquences du risque alimentaire sur la santé de l'homme
- Maîtriser les techniques d'analyses nécessaires à l'estimation du risque alimentaire (chimiques, microbiologiques et parasitologiques)



## Les conditions d'accès

### Formation ouverte aux titulaires d'un :

- Bac+2 validé
- L2 biologie, chimie, biotechnologie...
- BTSA anabiotec
- BTS Sciences et technologies des aliments ; Bio-analyses et contrôles ; Biotechnologies ; Hygiène propreté environnement ; Qualité dans les IAA et bio-industries ; Diététique diplôme validé
- autres BTS sur avis pédagogique
- DUT Chimie (chimie) ; Génie biologique
- autres DUT sur avis pédagogique
- Formation continue (sous réserve de place)