

Licence professionnelle Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement

Parcours Sécurité et prévention du risque alimentaire

Présentation

La licence professionnelle Sécurité et prévention du risque alimentaire – (SPRA) est un parcours proposé, par l'université Grenoble Alpes, pour la mention Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé, Environnement –(QHSE). Les enseignements ont lieu au sein de la faculté de Pharmacie de Grenoble. La moitié des intervenants, que compte la LPRO SPRA, sont des professionnels extérieurs salariés du privé et hospitalo-universitaires. Le caractère professionnalisant de cette formation justifie le pourcentage élevé de professionnels extérieurs. Ces derniers sont, pour la plupart, des professionnels hautement qualifiés travaillant dans des cabinets d'audit et d'expertise, des bureaux d'avocat, des laboratoires d'analyses et de sécurité alimentaire. Ils dispensent des enseignements en lien direct avec leurs activités quotidiennes.

L'autre moitié des intervenants sont des chercheurs ou enseignants-chercheurs issus du secteur public. Cette relation avec le monde de la recherche est indispensable car elle permet aux apprentis d'accéder aux dernières connaissances dans de très nombreux domaines en liens direct avec la sécurité alimentaire (microbiologie, parasitologie, épidémiologie, toxicologie...).

La licence professionnelle Sécurité et prévention du risque alimentaire est une formation en alternance. Ce parcours s'appuie sur un réseau économique solide d'entreprises réparties sur l'ensemble du territoire national. Les apprentis ont un rythme de formation mensuel (une semaine par mois à l'université et 3 semaines en entreprise). L'alternance peut s'effectuer à partir d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Elle forme le professionnel à la démarche qualité dans les entreprises agro-alimentaires, dans les laboratoires d'analyses alimentaires et dans la restauration collective. Elle prépare aux métiers de responsable/assistant qualité, hygiéniste, auditeur qualité et/ou hygiène, auditeur-préleveur, qualificateur, et technicien supérieur en analyse. A la fin de la formation, les diplômés peuvent prévenir et évaluer les risques biologiques, chimiques et environnementaux en milieu industriel. Ils peuvent mettre en place des actions correctives si nécessaire. Ils peuvent ainsi garantir la qualité et la sécurité des aliments tout au long de la chaîne agro-alimentaire et maîtriser l'hygiène et les risques environnementaux. Le parcours apporte les éléments indispensables pour la mise en place ou le suivi de la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Les diplômés peuvent ainsi analyser les points critiques sur une chaîne de fabrication et mettre en place des actions correctives pour les maîtriser. Ils peuvent parfaitement mettre en place et faire vivre un service qualité en entreprise grâce à leur maîtrise des aspects législatifs et réglementaires. Ils peuvent enfin s'adapter à l'évolution de leurs métiers au niveau européen.

Informations utiles pour les candidats ayant trouvé une entreprise :

- Numéro RNCP : 30098
- Code diplôme : MCPQHS1

Admission

Une présélection des dossiers est effectuée sur l'analyse des dossiers de candidature. L'admission définitive se fait sous réserve de l'obtention du BTS, du DUT/BUT ou de la 2e année de licence et après signature d'un contrat d'apprentissage.