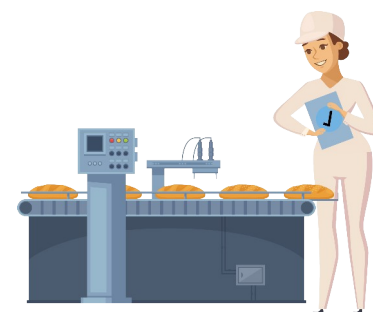


Licence Pro QSA

Qualité et Sécurité des Aliments

Formation en apprentissage

Une formation originale et innovante en partenariat avec le CNAM.



Résultat examen 2021 :
Taux de poursuite des études :
Taux **NOUVELLE FORMATION** d'insertion dans l'emploi :

OBJECTIF DE LA FORMATION

Cette formation scientifique et technologique de niveau VI s'adresse à des publics souhaitant acquérir une compétence affirmée dans le domaine de la connaissance et de la gestion des risques liés à la sécurité sanitaire et alimentaire des filières agro-alimentaires.

CONDITIONS D'ADMISSION / PRE REQUIS

- Sur dossier et entretien
- Être titulaire d'un bac+2 (licence 2, BTS, DUT...) ou exercer une activité professionnelle significative pour la voie de la validation des acquis professionnels (VAP)
- Avoir moins de 30 ans*
- **Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Le CFA propose un appui pour la mise en relation avec les entreprises.**

*pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap

UNE FORMATION APPLIQUEE...

La formation d'une durée de 665 heures en centre est structurée en 3 parties :

- Des modules d'harmonisation en fonction du parcours initial et des acquis professionnels
- Un enseignement commun
- Un projet tuteuré à mener en équipe

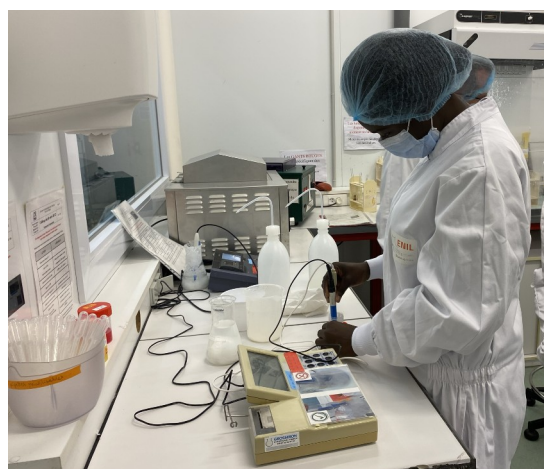
... EN ALTERNANCE POUR UNE REELLE EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Une formation sur un an (rentrée en septembre).
- En partenariat avec l'ensemble des professionnels du secteur
- 20 semaines de formation en centre
- Une présence en entreprise importante: 60 % de la formation
- 4 semaines de projet tuteuré
- Un statut de salarié rémunéré en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de la nature du contrat

LES METIERS VISES

Des débouchés nombreux en industries agroalimentaires :

- Responsable qualité
- Assistant.e qualité
- Hygiéniste
- Auditeur.trice qualité et/ou hygiène
- Auditeur.trice - préleveur
- Qualiticien.ne



CFA Agroalimentaire Saint-Lô Thère / ENIL

50620 Pont-Hebert – Tél : 02 33 77 80 83

email : cfa.st-lo-there@educagri.fr - site : www.saint-lo-there.fr

Modalité d'inscription : contact CFA / entretien
Contact : Responsable de filière / Chargée de recrutement

Dans un souci de respect de l'environnement, Saint-Lô Thère a choisi d'utiliser du papier recyclé – février 2022

PROGRAMME DE LA FORMATION

Modules d'harmonisation		75H
<i>Les modules d'harmonisation suivis dépendront du parcours initial et des acquis professionnels de chaque apprenant</i>		-Biochimie -Microbiologie -Informatique -Statistiques
Enseignement commun		450h
UE1 Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management	-Connaissance de l'entreprise agro-alimentaire et économie -Droit du travail -Communication écrite et orale -Management et relation interpersonnelle	60h
UE2 Anglais de spécialisation	-Communication anglaise -Anglais technique -Certification TOEIC	30h
UE3 Qualité-Sécurité-Environnement	Qualité (bases de l'HACCP), sécurité des biens et personnes, environnement	60h
UE4 Production et conservation des aliments	- Étude des denrées d'origines animale et végétale, des emballages, des étiquetages - Réglementation des pré-emballés - Opérations de stabilisation microbiologique et physico-chimique.	90h
UE5 Contrôle qualité des Aliments	- Analyses microbiologiques et physico-chimiques - Evaluation sensorielle - Microbiologie prévisionnelle	90h
UE6 management de la qualité	- Normes ISO 9001, 14001 - Outils d'amélioration et pilotage d'un système de management de la qualité	60h
UE7 Management de la sécurité des aliments	- Référentiels IFS, BRC et ISO 22000 - Audits - Plans de lutte contre la malveillance et les fraudes - Gestion de crise	60h
Projet tuteuré		140h
Activité en entreprise		

VALIDATION DU DIPLOME

ACCESSIBILITE

Le diplôme est évalué en Contrôle Continu et épreuves terminales

Lors de votre candidature à une formation par apprentissage, nous étudions au cas par cas les situations de handicap que vous nous signalez.