SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ, INGÉNIERIE

Licence professionnelle Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement

Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement

Niveau d'étude visé
Bac +3

ECTS
60 crédits

Durée
1 an

Composante
UFR Pharmacie

Langue(s) d'enseignement
Français

Parcours proposés

- Parcours Sécurité et prévention du risque alimentaire

Présentation

La licence professionnelle Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement vise à former des cadres intermédiaires polyvalents dans le domaine du management de la qualité, de l'hygiène, de la sécurité et de l'environnement dans les organismes (entreprises, collectivités territoriales, hôpitaux, administrations) ainsi que dans les domaines du contrôle qualité et de la santé. Elle répond ainsi aux demandes exprimées par les professionnels de secteurs d'activités variés (filière viti-vinicole, industries agroalimentaires, cosmétique, laboratoires, BTP, collectivités territoriales, hôpitaux...).

Prise en charge par une majorité d'intervenants issus des mondes économiques et industriels, qui interviennent aussi au master QHSE, cette licence professionnelle, exclusivement en alternance, propose un programme générale avec un bloc de spécialisation pour les secteurs concernés.

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 –(QHSSE). Les enseignements ont lieu au sein de la faculté de Pharmacie de Grenoble. La moitié des intervenants, que compte la licence professionnelle 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.

C'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.

Pour les étudiants ayant trouvés une entreprise pour leur alternance, les informations ci-dessous vous seront utiles :

- code diplôme : LPRO QUALITE, HYGIENE, SECURITE, SANTE, ENVIRONNEMENT
- code de la fiche RNCP : 30098

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 01 avril 2025

Organisation

Contrôle des connaissances

Programme en cours de saisie, se référer aux MCCC dans les pièces à télécharger.

Aménagements particuliers

L'UGA s'attache à offrir aux personnes en situation de handicap des conditions d'accueil et d'accompagnement adaptées à leurs besoins et à leurs projets.
Se faire reconnaître travailleur handicapé et **Bénéficiaire de l'Obligation d'Emploi (BOE)**, par la **Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH)**, peut vous permettre de bénéficier de tous les accompagnements techniques et humains possibles et de prétendre à des droits particuliers.

L'UGA s'attache à offrir aux personnes en situation de handicap des conditions d'accueil et d'accompagnement adaptées à leurs besoins et à leurs projets.
Se faire reconnaître travailleur handicapé et **Bénéficiaire de l'Obligation d'Emploi (BOE)**, par la **Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH)**, peut vous permettre de bénéficier de tous les accompagnements techniques et humains possibles et de prétendre à des droits particuliers.

Page web et contact

Vous trouverez toutes les informations sur la **validation d'acquis** (VAE - VAPP) ici.

Admission

Conditions d'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.

Un entretien téléphonique, avec le responsable pédagogique, est systématiquement réalisé afin de connaître les motivations et le projet professionnel du candidat (PPC). Le PPC doit être en parfaite adéquation avec la vocation professionnalisante de la formation.

L'apprentissage doit préférentiellement être trouvé par le futur apprenti. En cas de difficulté à trouver un stage, le candidat peut éventuellement contacter le responsable pédagogique pour une aide personnalisée. Le contrat d'apprentissage/professionnalisation peut être mis en place dans une structure publique ou dans une entreprise privée. Les secteurs professionnels recrutant les apprentis de la SPRA sont très variés : Industrie agro-alimentaire, grande distribution, restauration collective, laboratoires d'analyse alimentaire/risques environnementaux, cabinets d'expertise, d'audits, de consulting… Les contrats sont validés par le responsable pédagogique en prenant en compte leur contenu et leur cohérence avec les objectifs de la formation.

Si vous n'avez pas le diplôme requis pour intégrer la formation, vous pouvez entreprendre une démarche de validation des acquis personnels et professionnels (VAPP).

Si vous souhaitez faire reconnaître vos compétences professionnelles et vos acquis personnels en vue de l'obtention du diplôme consultez la page Validation des acquis de l'expérience (VAE) de l'UGA.

Si vous n'avez pas le diplôme requis pour intégrer la formation, vous pouvez entreprendre une démarche de validation des acquis personnels et professionnels (VAPP)

Pour plus d'informations, consultez la page web de la Direction de la formation continue et de l'apprentissage

Vous trouverez ici les informations complémentaires concernant les tarifs de l'UGA.

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 01 avril 2025

Candidature

Les dépôts des dossiers se font sur la plateforme Ecandidat. Pour candidater, les candidats doivent préalablement ouvrir un compte en cliquant sur ce lien .

La formation, sur e-candidat, est dans la rubrique : Médecine-Pharmacie # Licence Professionnelle # Grenoble LP QUALITE, HYGIENE, SECURITE, SANTE…

La campagne de candidatures ouvrira le 13/03/2023 et sera clôturée le 27/06/2023.

Attention, pour être admis.e définitivement, vous devez :

- Justifier du diplôme **L2, BTS, DUT ou équivalent BAC+2** (+ Traduction certifiée pour les candidats titulaires d'un diplôme étranger) et/ou **valider votre année en cours** BAC + 2.
- Envoyer votre contrat d'apprentissage/de professionnalisation ou la promesse d'embauche **signée** par votre employeur avant le 31 août de l'année en cours à farid.oukacine@univ-grenoble-alpes.fr et à licencesprosante@univ-grenoble-alpes.fr.

A noter que les capacités d'accueil pour cette formation sont de 15 places.

Capacité d'accueil

15 places

Et après

Les + de la formation

Thème porteur : la mise en place de la qualité dans les entreprises est une obligation, en évolution constante (amélioration continue)

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Farid OUKACINE

farid.oukacine@univ-grenoble-alpes.fr

Secrétariat de scolarité

Scolarité Licences Professionnelles Santé

licencesprosante@univ-grenoble-alpes.fr

Lieu(x) ville

Grenoble

Campus

Grenoble - La Tronche domaine de la Merci

Référentiel RNCP

40331.

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 01 avril 2025

Programme

Parcours Sécurité et prévention du risque alimentaire

Licence professionnelle

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE Santé et risque alimentaire	UE				
Nutrition, additifs et biochimie alimentaire	EC				
Plantes toxiques	EC				
Réseau de l'eau	EC				
UE Management de la qualité	BLOC				
Sécurité des denrées alimentaires - normes et référentiels	EC				
Outils qualité, gestion des déchets, traçabilité et gestion des risques	EC				
Le contrôle, l’assurance et le management qualité	EC				
Management de projet, théorie et mise en pratique	EC				
UE Missions sanitaires et environnement	UE				
UE Risques biologiques, microbiologiques et parasitologiques	UE				
Risque microbiologique alimentaire	EC				
Epidémiologie et parasitologie	EC				
UE Communication	UE				
Anglais	EC				
Informatique	EC				
Communication	EC				
Projet de création d'entreprise	EC				
UE Mission en entreprise	UE				
UE Projet tutoré	UE				
UE Risques toxicologiques et environnementaux	UE				
Mycotoxines	EC				
Ecotoxicologie	EC				
Polluants environnementaux	EC				
Toxicologie et analyse alimentaire	EC				

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 01 avril 2025