

# Licence professionnelle Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement

## La formation propose le ou les parcours suivants :

---

- › 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

## 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.

Les dépôts des dossiers se font sur la plateforme E candidat. 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](mailto:farid.oukacine@univ-grenoble-alpes.fr) et à [licencesprosante@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:licencesprosante@univ-grenoble-alpes.fr).

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

## Contrôle des connaissances

---

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

## Infos pratiques :

---

- > Composante : UFR Pharmacie
- > Niveau : Bac +3
- > Durée : 1 an
- > Type de formation : Formation en apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation continue
- > Lieu : Grenoble - La Tronche domaine de la Merci

## Contacts

---

### Responsable pédagogique

OUKACINE Farid  
[farid.oukacine@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:farid.oukacine@univ-grenoble-alpes.fr)

### Secrétariat de scolarité

Scolarité Licences Professionnelles Santé  
[licencesprosante@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:licencesprosante@univ-grenoble-alpes.fr)

## Programme

---

- › Parcours Sécurité et prévention du risque alimentaire