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 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.

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, qualiticien, 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 chaine 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.

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 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.

Le stage 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.

Candidature

Les dépôts des dossiers se font du 15 avril au 7 juillet. Pour candidater, les candidats doivent préalablement ouvrir un compte en suivant le lien suivant et en s'inscrivant sur le même site : https://ecandidat.univ-grenoble-alpes.fr/ecandidat/#!assistanceView

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

Insertion professionnelle

Les chiffres des enquêtes d'insertion, réalisés à 30 mois après l'obtention du diplôme, montre un taux d'insertion de 82% parmi les répondants. Dans 89% des cas, l'emploi est qualifié. Les postes occupés sont, pour la plupart, des métiers visés pas les codes ROME suivants :

- H1302 : Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel
- H1303 : Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel
- H1502 : Mangement et ingénierie qualité industrielle

Infos pratiques :

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

Contacts

Responsable pédagogique

OUKACINE Farid
farid.oukacine@univ-grenoble-alpes.fr

Secrétariat de scolarité

ALIAS Nathalie
nathalie.alias@univ-grenoble-alpes.fr

Programme

- Parcours Sécurité et prévention du risque alimentaire