Notre offre de formation évolue ! Les programmes pour l'année 2027-2028 sont en cours de mise à jour et peuvent évoluer jusqu'au 28 novembre 2026. Les programmes de l'année universitaire 2026-2027 restent consultables en cas de besoin.

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ, INGÉNIERIE

# Parcours Qualité Hygiène Sécurité Environnement : Agro-Alimentaire et Produits de Santé

Licence professionnelle Industries pharmaceutiques, cosmétologiques et de santé : gestion, production et valorisation

Niveau d'étude visé
Bac +3

Durée
1 an

Composante
UFR Pharmacie

Langue(s) d'enseignement
Français

## 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 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, 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).



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 novembre 2026

Notre offre de formation évolue ! Les programmes pour l'année 2027-2028 sont en cours de mise à jour et peuvent évoluer jusqu'au 28 novembre 2026. Les programmes de l'année universitaire 2026-2027 restent consultables en cas de besoin.

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

**Référentiel ROME :** Encadrement d'équipe en industrie de transformation

# Organisation

## Ouvert en alternance

## Stages

La vocation de la licence professionnelle Sécurité et prévention du risque alimentaire est l'insertion professionnelle. Cette formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage associant une entreprise d'accueil, l'apprenti ainsi que la faculté de Pharmacie de Grenoble. 15 ECTS sur les 60 que comprend la formation sont destinés à un projet tutoré en entreprise. Au cours du stage, chaque apprenti(e) est encadré par un tuteur universitaire et un maître d'apprentissage qualifié. Ce dernier est responsable de la formation de l'étudiant en entreprise. La durée du stage doit couvrir la durée de la formation soit 10 mois pour le public en alternance. Pour le public en formation continu la durée à minima du stage est de 16 semaines

Le tuteur pédagogique rend visite à l'entreprise et à l'apprenti(e) 2 fois par an. Ce dernier suit la progression de l'apprenti dans ses missions. Le tuteur pédagogique est l'intermédiaire entre l'étudiant et le maître d'apprentissage lorsque l'apprenti rencontre des difficultés dans l'entreprise et s'assure que l'apprenti n'a pas de problème particulier.

Le mémoire et la soutenance de fin d'année sont équivalents à 6 ECTS. La rédaction du mémoire est encadrée par le tuteur universitaire. Ce dernier assiste obligatoirement à la soutenance de l'apprenti.

# 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.

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)


Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 novembre 2026

Notre offre de formation évolue ! Les programmes pour l'année 2027-2028 sont en cours de mise à jour et peuvent évoluer jusqu'au 28 novembre 2026. Les programmes de l'année universitaire 2026-2027 restent consultables en cas de besoin.

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

Pour candidater, les candidats doivent préalablement ouvrir un compte en suivant le lien suivant et en s'inscrivant sur le même site

Pour candidater, les candidats doivent préalablement ouvrir un compte en suivant le lien suivant et en s'inscrivant sur le même site

La formation, sur e-candidat, est dans la rubrique : SECTEUR SANTE : LICENCE - MASTER - LICENCE PROFESSIONNELLE - LICENCE ACCES SANTE PARAMEDICALE, LAS 1/2/3 # LICENCE PROFESSIONNELLE # GRENOBLE - LP QUALITE HYG. SECU. SANTE ENVIR.-SECU. PREV. RISQUE ALI.

**La campagne de candidatures ouvrira le 02 mars 2026 et sera clôturée le 03 juillet 2026.**

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 2026 à licencesprosante @ univ-grenoble-alpes.fr

## Les + de la formation

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

# Et après

## Métiers visés

Cette formation a pour vocation de former des professionnels capables et chargés de maîtriser la qualité et la sécurité des aliments tout au long de la chaîne agro-alimentaire. Les emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme sont les suivants :
- Responsable QHSSE
- Adjoint au responsable QHSSE en industrie
- Animateur QHSSE
- Auditeur interne qualité
- Auditeur interne sécurité
- Auditeur préleveur
- Qualiticien
- Technicien supérieur dans l'analyse des aliments

# 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



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 novembre 2026

Notre offre de formation évolue ! Les programmes pour l'année 2027-2028 sont en cours de mise à jour et peuvent évoluer jusqu'au 28 novembre 2026. Les programmes de l'année universitaire 2026-2027 restent consultables en cas de besoin.

## Campus

Grenoble - La Tronche domaine de la Merci



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 novembre 2026

Notre offre de formation évolue ! Les programmes pour l'année 2027-2028 sont en cours de mise à jour et peuvent évoluer jusqu'au 28 novembre 2026. Les programmes de l'année universitaire 2026-2027 restent consultables en cas de besoin.

# Programme

## Spécificités du programme

Programme en cours de construction - en attente de vote CFVU

La licence est constituée de 8 unités d'enseignements (UEs). Chaque UE est constituée d'éléments constitutifs (EC). Les enseignements, par les intervenants extérieurs, sont surtout dispensés sous formes d'études de cas. Une formation à l'audit interne, dispensée sur 2 jours, permet à l'apprenti d'obtenir une attestation de formation en conformité avec le programme établi et selon le référentiel ISO 19011 relatif à la réalisation de prestations d'audit interne. Les enseignements dispensés dans le parcours prennent en considération les demandes des entreprises en termes de besoin de formation. Les métiers sur lesquels débouche cette formation demandent de nombreuses compétences scientifiques et non-scientifiques. Ce parcours comporte donc des enseignements en communication, anglais, informatique, validation de méthodes analytiques, gestion du risque en entreprise.

## Licence professionnelle



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 novembre 2026