

LICENCE PROFESSIONNELLE

QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

MA FORMATION

1 AN EN APPRENTISSAGE

Rythme 2 semaines en CFA / 2 semaines en entreprise
 soit 31% du temps en formation et 69% en entreprise



La mission première est d'améliorer les systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments. Garant de la démarche qualité, vous êtes responsable de mettre en place des indicateurs, d'auditer, d'analyser les résultats, de corriger et prévenir les non conformités, de former les collaborateurs à l'hygiène.

Ce métier s'exerce dans les industries alimentaires, en restauration collective, en grande distribution ou en cabinet d'audit sanitaire. La fonction qualité est stratégique pour les entreprises du secteur alimentaire.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

MODULES	Heures
UE 0 Mise à niveau	90 h
UE 1 Filières alimentaires	60 h
UE 2 Conservation des produits alimentaires	50 h
UE 3 Contrôle qualité en alimentaire	60 h
UE 4 Hygiène et Qualité (HACCP)	80 h
UE 5 Communication, Expression, Droit du travail	40 h
UA 1 Anglais	25 h
UE 6 Management de la qualité (paquet hygiène, normes)	65 h
UE 7 Management de la sécurité alimentaire (ISO, IFS, BRC)	80 h
MODULES EN ENTREPRISE	
UA 2 Projet Tutoré	20 h encadrées
UA 3 Apprentissage en entreprise	26 semaines

PARTENAIRES PÉDAGOGIQUES



Toutes les infos sur :
<https://idf.ifria.fr/>

IFRIA IDF
 44 rue d'Alésia
 75682 PARIS CEDEX 14
 01 53 91 45 15 – contact.idf@ifria.net

Retrouver nous sur FACEBOOK / TWITTER / LINKEDIN

MA FORMATION

EST GRATUITE

Formation gratuite en alternance
 Financée par :

- votre employeur,
- la Région Ile-de-France
- et les industries alimentaires

ET RÉMUNÉRÉE

L'apprenti est rémunéré par son entreprise d'accueil en fonction de son âge et de son niveau d'études.

JE SUIS APPRENTI

Assistant qualité
 Auditeur préleveur
 Assistant hygiène et qualité



ET APRÈS ?

Insertion professionnelle
 Assistant Qualité
 Responsable qualité

Poursuite d'études en Bac +5
 Qualité Sécurité Environnement

CONDITIONS D'ACCÈS

Etre titulaire d'un bac + 2 dans le domaine scientifique (BTSA STA, DUT IAB, BTS QIAB, BTS Bio Analyse et Contrôle, BTS/DUT Diététique, ...).

Avoir moins de 30 ans à la signature du contrat sauf dérogation. Au-delà, la formation est accessible en contrat de professionnalisation.

JE POSTULE !

La pré-admission se fait sur dossier scolaire et entretien de motivation.

L'IFRIA apporte un soutien actif à la recherche d'entreprises et à la préparation aux entretiens.

Infos, témoignages, vidéos et demande de dossier d'inscription sur idf.ifria.fr



L'apprentissage,
 Une voie d'excellence
 Notre métier à l'IFRIA: vous insérer
 dans les industries alimentaires !
 Recrutement
 Formation
 Suivi
 Emploi