



IUT La Roche-sur-Yon  
Pôle Sciences et technologie

En partenariat avec le CFA



Licence Professionnelle

# SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, QUALITÉ, NUTRITION ET ANALYSES

LP SSAQNA • PAR ALTERNANCE

- Responsable Qualité / Sécurité sanitaire des aliments
- Auditeur Conseil
- Assistant Qualité, Sécurité, Environnement
- Technicien de laboratoire
- Contrôleur Qualité / Agréeur



## EST-CE FAIT POUR MOI ?

Je porte un intérêt pour le domaine alimentaire, le contrôle qualité, la nutrition, la santé... J'aime travailler en équipe. Je suis curieux.se et communicant.e !



## PUBLICS ADMIS

### Des étudiants issus d'un BAC+2 :

- L2 Scientifique ou Technologique
- DUT / BUT2 Génie biologique, Génie des procédés, HSE ou éventuellement Génie chimique
- BTS dans les domaines de la Biologie et de la Chimie (ANABIOTEC, bioanalyses et contrôles, qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries...), BTS Diététique, BTS STA ...

### Salariés ou demandeurs d'emploi :

- Titulaire d'un BAC+2 en reprise d'études
- Titulaire d'un diplôme inférieur ou non reconnu par l'État : Procédure de validation d'acquis.

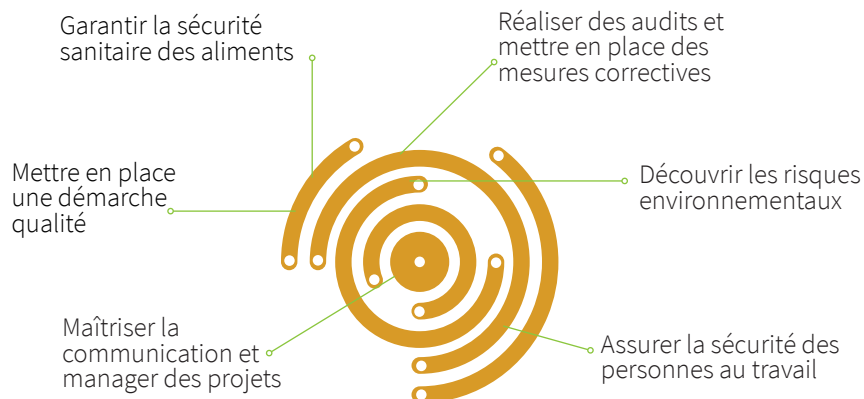
### Renseignements :

scolarite-iut-laroche@univ-nantes.fr  
Antony Ali ASSAF (IUT) :  
Ali.Assaf1@univ-nantes.fr  
Victoria CHENEAU (CFA ISFFEL) :  
cheneau@isffel.fr  
06.75.45.78.72



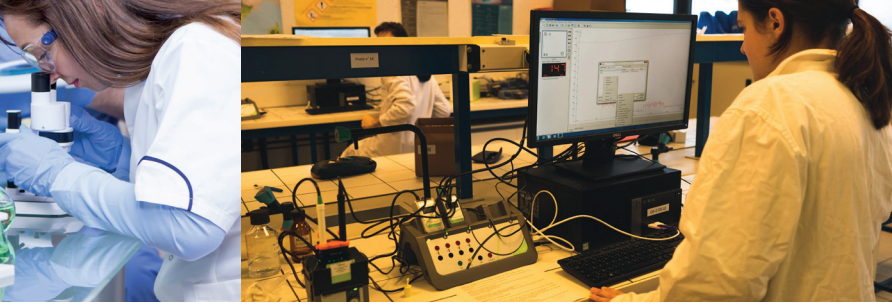
## Objectifs

Principales activités et compétences visées par le diplôme



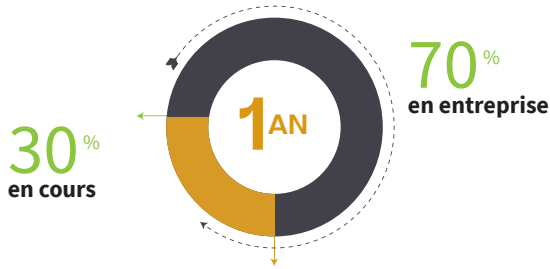
## COMPÉTENCES ACQUISES AU SEIN DE LA FORMATION

- Appliquer les réglementations en termes de sécurité sanitaire des aliments
- Mettre en place une veille adéquate
- Maîtriser les procédés de transformation et de conservation des produits alimentaires
- Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène générales et spécifiques au secteur d'activité en s'intéressant aux moyens, matériels, méthodes...
- Savoir mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection cohérent
- Détecter les points faibles d'un processus de fabrication
- Communiquer et motiver le personnel dans une démarche active de sécurité sanitaire des aliments (formation du personnel, suivi informel...)



## Programme

La formation universitaire débute en septembre et dure 12 mois.



### ALTERNANCE

- 2 à 3 semaines de cours à l'IUT de La Roche-sur-Yon et CFA ISFFEL
- 3 à 4 semaines en entreprise

### DEUX SPÉCIALISATIONS

Technicien de laboratoire

Assistant sécurité sanitaire des aliments

### PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Réglementation, bonnes pratiques d'hygiène
- Identification et gestion des risques (microbiologiques, chimiques et allergiques...)
- Démarche qualité, démarche HACCP
- Toxicologie, outils de traçabilité, OGM
- Nutrition et technologie alimentaire
- Métrologie, statistiques, informatique
- Technologie alimentaire

- Techniques d'analyses et traçabilité des produits alimentaires
- Communication, management, gestion de projet
- Gestion de crise
- Sécurité des biens et des personnes
- Gestion des risques environnementaux
- Anglais



## SUCCESS STORY...

« Suite à l'obtention de mon diplôme de diététicienne, il était important pour moi d'approfondir mes connaissances et de trouver une double compétence en Sécurité Sanitaire des Aliments, spécifiquement en agroalimentaire. Après de nombreux stages, je souhaitais poursuivre cette dynamique professionnalisante grâce à l'alternance au sein de la Licence Pro SSAQNA. J'évolue en tant qu'Assistante Qualité en alternance au sein de l'entreprise La Boulangère - production de pain de mie. Cette entreprise, récente et dynamique, me permet d'effectuer des missions riches et variées. Je trouve très appréciable de mettre en pratique en entreprise les cours vus à l'IUT et au CFA ISFFEL. C'est sur le terrain qu'on perçoit le mieux l'organisation, les enjeux et les contraintes d'une entreprise, c'est réellement enrichissant. »

Louise Potier

### FORMATION EN ALTERNANCE

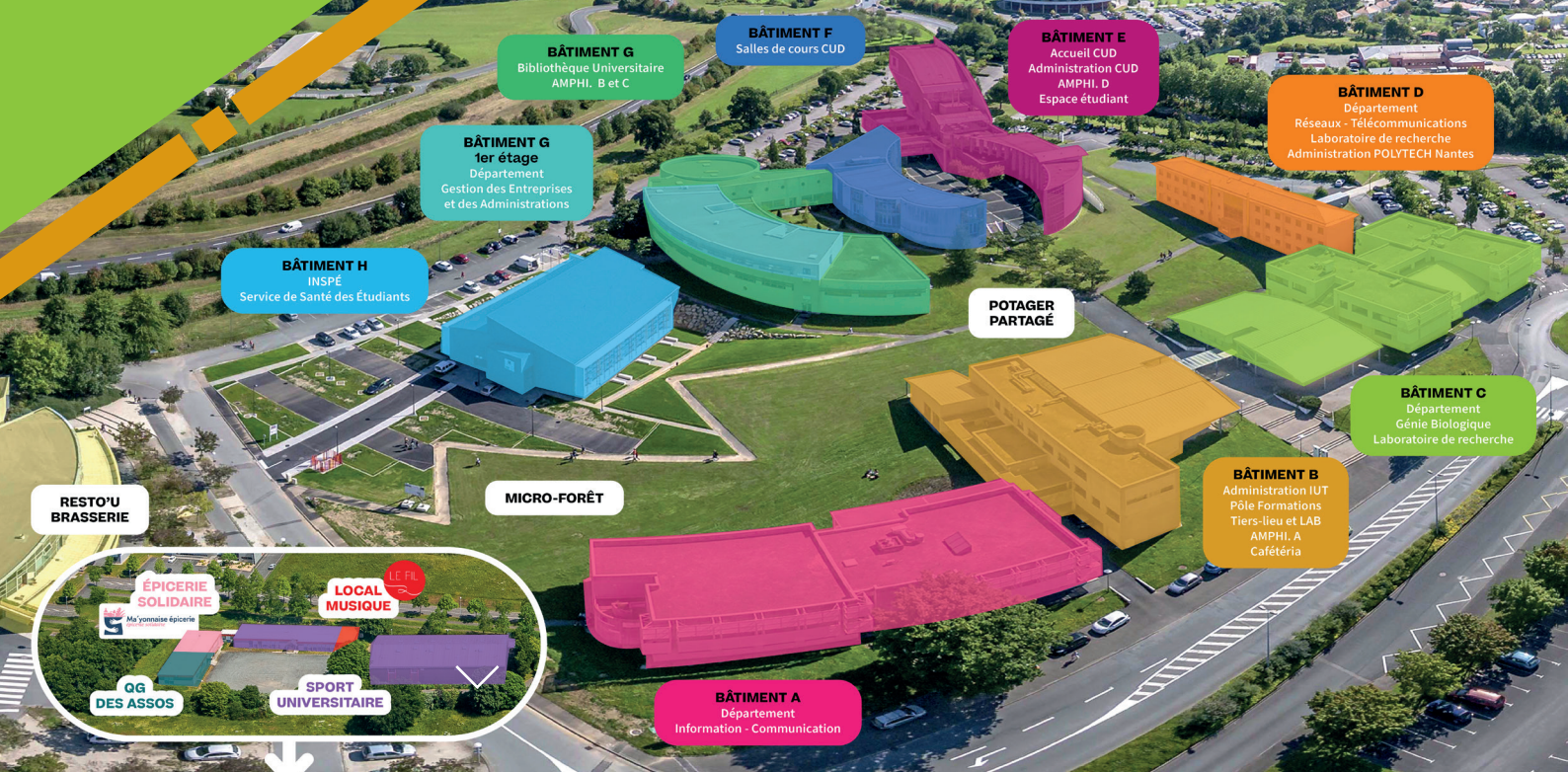
Contrat d'apprentissage ou Contrat de professionnalisation

Pour suivre la licence professionnelle SSAQNA par alternance, il est impératif de signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise : d'agroalimentaire, de restauration collective, de grande distribution, spécialisée en audit conseil

INSCRIPTION  
EN LP

A PARTIR DU 1<sup>ER</sup> FÉVRIER

[www.iutpaysdelaloire.org](http://www.iutpaysdelaloire.org)



## INSERTION PROFESSIONNELLE

- Assistant.e / Responsable Qualité / Sécurité sanitaire dans les entreprises agroalimentaires, en restauration collective ou en grande distribution
- Technicien de laboratoire
- Auditeur.rice conseil pour les cabinets d'audits
- Technicien.ne / Contrôleur.se Qualité mais également Agréeur.se
- Possibilités d'évolution de carrière



Rejoignez-nous



### IUT de La Roche-sur-Yon

18, boulevard Gaston-Defferre 85035 La Roche-sur-Yon

### Scolarité

02 51 47 40 14 // [scolarite-iut-laroche@univ-nantes.fr](mailto:scolarite-iut-laroche@univ-nantes.fr)  
 Antony Ali ASSAF : [Ali.Assaf1@univ-nantes.fr](mailto:Ali.Assaf1@univ-nantes.fr)

### Formation Continue

Salariés & demandeurs d'emploi : 02 51 47 40 11 / 12  
[formationcontinue-laroche@univ-nantes.fr](mailto:formationcontinue-laroche@univ-nantes.fr)

### Contact CFA ISFFEL

Victoria CHENEAU  
 Responsable des Formations QSE  
 du site de l'ISFFEL La Roche sur Yon

[cheneau@isffel.fr](mailto:cheneau@isffel.fr)  
 06.75.45.78.72

