

LICENCE PROFESSIONNELLE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, QUALITÉ, NUTRITION ET ANALYSES

LP SSAQNA • PAR ALTERNANCE • IUT DE LA ROCHE-SUR-YON

- Responsable Qualité / Sécurité Alimentaire
- Auditeur Conseil
- Assistant Qualité, Sécurité, Environnement
- Contrôleur Qualité / Agréeur

Candidature à partir du 1^{er} février
www.iutpaysdelaloire.org

LICENCE
PROFESSIONNELLE
CONTRÔLÉE
PAR L'ÉTAT

www.iutlaroche.univ-nantes.fr



UNIVERSITÉ DE NANTES
PÔLE UNIVERSITAIRE YONNAIS



SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, QUALITÉ, NUTRITION ET ANALYSES

LICENCE PROFESSIONNELLE

BAC + 2

LP
BAC + 3

MASTER
BAC + 5

DOCTORAT
BAC + 8

Formation en alternance

- en contrat d'apprentissage
- en contrat de professionnalisation

Formation en reprise d'études



PUBLIC

Étudiants, demandeurs d'emploi, salariés en reprise d'études titulaires d'un bac + 2

- **Étudiants issus de L2** Scientifique ou Technologique.
- **DUT** 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 ...

Demandeurs d'emploi ou salariés en reprise d'études si titulaires d'un diplôme inférieur à bac + 2 ou non reconnu par l'état

- Procédure de validation d'acquis

RENSEIGNEMENTS

scolarite-iut-laroche@univ-nantes.fr

SIGNER UN CONTRAT D'ALTERNANCE

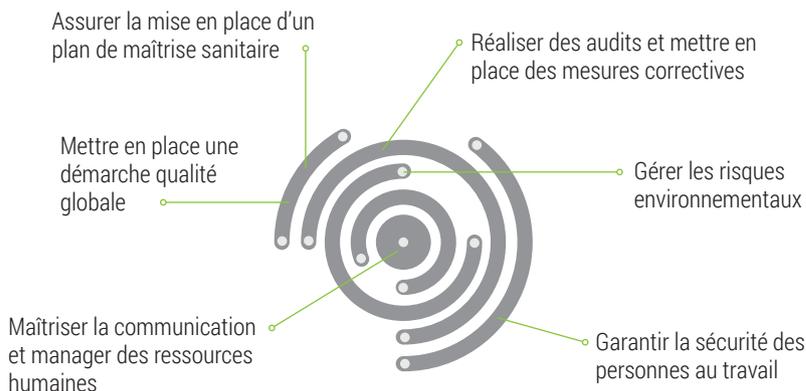
Pour suivre la licence professionnelle SSAQNA par alternance, il est impératif de signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise :

- d'agroalimentaire
- de restauration collective
- de grande distribution
- spécialisée en audit conseil



OBJECTIFS

Principales activités et compétences visées par le diplôme



COMPÉTENCES ACQUISES AU SEIN DE LA FORMATION

- Dominer 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
- Réaliser des diagrammes de fabrication par type de produits
- 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 process de fabrication
- Communiquer et motiver le personnel dans une démarche active de sécurité sanitaire des aliments (formation du personnel, suivi informel...)

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, QUALITÉ, NUTRITION ET ANALYSES

LICENCE PROFESSIONNELLE

BAC + 2

LP
BAC + 3

MASTER
BAC + 5

DOCTORAT
BAC + 8



PROGRAMME

La formation universitaire débute en septembre et dure 12 mois.

30%
en cours



70%
en entreprise

ALTERNANCE

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

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Identification et gestion des risques (microbiologiques, chimiques et allergiques...)
- Nutrition et technologie alimentaire
- Toxicologie, outils de traçabilité, OGM
- Métrologie, statistiques, informatique
- Anglais
- Démarche qualité, démarche HACCP
- Réglementation, bonnes pratiques d'hygiène
- Communication, management, gestion de projet
- Sécurité des biens et des personnes
- Gestion de crise
- Gestion des risques environnementaux



AIDE À LA RECHERCHE D'ENTREPRISE

L'IUT et l'ISFFEL proposent des entreprises d'accueil partenaires et une aide à la recherche des contrats.



INSCRIPTIONS

Candidature à partir du mois de février, sur le site : www.iutpaysdelaloire.org

L'entrée en licence se fera via une présélection sur dossier et des entretiens devant un jury mixte universitaire et professionnel

Le candidat qui souhaite suivre la formation en alternance doit signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise, sous réserve :

- d'une place disponible dans la LP SSAQNA au moment de la signature du contrat
- de la validation par l'IUT du poste proposé par l'entreprise

Réponse apportée au candidat sous 1 mois.

VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu des connaissances
- Obtention de 10/20 sur l'ensemble
- Obtention de 10/20 sur les activités professionnelles

DÉBOUCHÉS

À la suite de la formation, les diplômés pourront prétendre à des postes de :

- Assistants / Responsables Qualité / Sécurité Alimentaire dans les entreprises agroalimentaires, en restauration collective ou en grande distribution
- Auditeurs conseil pour les cabinets d'audits
- Technicien / Contrôleur Qualité mais également Agréeur
- Possibilités d'évolution de carrière



www.iutlaroche.univ-nantes.fr



UNIVERSITÉ DE NANTES
PÔLE UNIVERSITAIRE YONNAIS

IUT de La Roche-sur-Yon
18, boulevard Gaston-Defferre
85035 La Roche-sur-Yon
02 53 80 41 00

Scolarité GB
02 51 47 84 50
scolarite-gb-laroche@univ-nantes.fr

Formation Continue
Salariés & demandeurs d'emploi
02 51 47 40 11
formationcontinue-laroche@univ-nantes.fr

 isffel iut
Institut supérieur
de formation
La Roche-sur-Yon
UNIVERSITÉ DE NANTES