

Les statuts

Une formation accessible sous différents statuts

EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Candidats jusqu'à 29 ans révolus (dérogations : handicap, création/reprise d'entreprise,...)

▶ Rémunération

Le jeune apprenti perçoit une rémunération minimale calculée en fonction de son âge et de sa progression dans le cycle de formation.

▶ Avantages pour l'entreprise :

- Réduction générale des cotisations patronales sur les bas salaires
- Prise en charge des frais de formation selon l'OPCO de l'entreprise

EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Candidats âgés de 26 ans minimum

La durée du contrat doit correspondre au minimum à la durée de la formation

▶ Avantages pour l'entreprise (à titre d'exemple) :

- Exonération des cotisations sociales patronales possible en fonction du statut de l'alternant recruté.
- Prise en charge des frais de formation et du tutorat selon l'OPCA concerné.

Informations pratiques

RECRUTEMENT

Dépôt des dossiers de candidature sur la plateforme eandidat ecandidat.univ-grenoble-alpes.fr

Admission définitive après validation de la mission par le responsable pédagogique et signature d'un contrat d'apprentissage.

CALENDRIER

Candidature sur le site de l'UGA www.univ-grenoble-alpes.fr

Recherche de l'entreprise d'accueil par le candidat
Formation de septembre à juin.

Personnes ressources

RENSEIGNEMENTS SUR L'APPRENTISSAGE

FormaSup Isère Drôme Ardèche
04 76 84 56 52
info@formasup-ida.com

CONTACT ADMINISTRATIF

Dossiers de candidature
Nathalie ALIAS
Formations en alternance - UFR de Pharmacie
Domaine de la Merci - 38700 La Tronche
04 76 63 74 49
nathalie.alias@univ-grenoble-alpes.fr

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Farid OUKACINE
04 76 63 52 97
farid.oukacine@univ-grenoble-alpes.fr



CS 40700
38058 Grenoble Cedex 9, France
Tel.: +33 (0)4 57 42 21 42
www.univ-grenoble-alpes.fr

UGA
Université
Grenoble Alpes



SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DU RISQUE ALIMENTAIRE (SPRA)

Licence professionnelle
en alternance

FormaSup
ISÈRE • DRÔME • ARDÈCHE

**SECTEUR
SANTÉ**
Université Grenoble Alpes

Les objectifs de la licence

La licence professionnelle « Sécurité prévention du risque alimentaire en entreprise » a pour objectif de former des titulaires bacs +2 dans le domaine de la qualité et de la sécurité alimentaire en entreprise.



Les métiers après la Licence:

- ▶ assistant qualité
- ▶ consultant qualité
- ▶ assistant ingénieur
- ▶ Technicien supérieur QSE
- ▶ Responsable qualité dans une PME agro-alimentaire
- ▶ Responsable laboratoire

Les secteurs d'activité :

- ▶ Entreprises agro-alimentaires (services d'assurance qualité, contrôle qualité, HSE, relations client)
- ▶ Cabinets de consultants (dossiers de certification, accréditation, plan HACCP)
- ▶ Cabinets d'expertises (contrôle de la traçabilité, sécurité alimentaire)
- ▶ Laboratoires d'analyse alimentaire
- ▶ Restauration collective

Contenu de la formation

■ Santé et Risque alimentaire	5 ECTS
■ Management Qualité Sécurité Environnement (QSE)	12 ECTS
■ Mission sanitaire	5 ECTS
■ Risques biologiques (micro-biologiques et parasitologiques)	5 ECTS
■ Risques toxicologiques et environnementaux	6 ECTS
■ Communication (anglais, C2i, connaissance de l'entreprise)	6 ECTS
■ Projet tutoré - en entreprise	15 ECTS
■ Mission en entreprise	6 ECTS

Durée de la formation :

- ▶ Une année universitaire (septembre-juin)
- ▶ 12 semaines à l'université (374h de cours)



Les compétences acquises

- ▶ Gérer et manager la qualité dans l'industrie agroalimentaire
- ▶ Développer une démarche assurance qualité (traçabilité, HACCP, HSE, veille sanitaire)
- ▶ Elaborer les dossiers de certification et d'accréditation
- ▶ Evaluer les conséquences du risque alimentaire sur la santé humaine
- ▶ Maîtriser les techniques d'analyses nécessaires à l'estimation du risque alimentaire (chimiques, microbiologiques et parasitologiques)

+++ Certification à l'audit interne, Certificat Informatique et Internet (C2I) , TOEIC (sur demande)

Les conditions d'accès

Formation ouverte aux titulaires d'un :

- ▶ Bac+2 validé
- ▶ L2 biologie, chimie, biotechnologie...
- ▶ BTSA anabiotec
- ▶ BTS Sciences et technologies des aliments ; Biotechnologies ; Hygiène propreté environnement ; Qualité dans les IAA et bio-industries ; Diététique
- ▶ Autres BTS sur avis pédagogique
- ▶ DUT Chimie ; Génie biologique
- ▶ Autres DUT sur avis pédagogique