

Alternance
1 an

**BAC
+3**

Licence pro. Sécurité Alimentaire, Nutrition et Analyses

Cette licence forme des professionnels capables d'accompagner les entreprises de l'agroalimentaire, de la restauration collective et de la grande distribution dans la gestion ultra-sensible des produits alimentaires.



SALAIRE

à partir de

870 €

net par mois

(de 18 à 21 ans en apprentissage)



RYTHME

2 ou 3 semaines
de cours pour
4 ou 5 semaines
en entreprise



RÉUSSITE

88 %
de diplômés
(sortants 2022)

Formation gratuite (financée par l'entreprise) et rémunérée

Licence Professionnelle "Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement" de niveau 6 délivrée par Sorbonne Université et enregistrée au RNCP sous le numéro 30098. Codes NSF 112, 200, 343. Accessibilité VAE : vae.gouv.fr



Inscrivez-vous sur isffel.fr !

Retrouvez aussi sur notre site des **témoignages**,
les **programmes détaillés**, nos **événements**...



Locaux et formations accessibles aux personnes en situation de handicap. Accompagnement personnalisé.

Licence pro. Sécurité Alimentaire, Nutrition et Analyses

PUBLIC

- Bac+2 validé : BUT Génie Biologique, L2 Sciences de la Vie, BTS Anabiotech ou STA, BTS Bio-analyses ou Diététique...

MÉTIERS VISÉS

Assistant qualité ou Responsable Sécurité Alimentaire (en GMS, RHD, ou IAA), Auditeur Conseil, Assistant R&D, Responsable QSE en PME agroalimentaire...

PROGRAMME

- Gestion des risques chimiques, physiques, microbiologiques et allergiques...
- Réglementation, management de la qualité, HACCP, bonnes pratiques d'hygiène, audit, référentiels de certifications...
- Bases de la nutrition, technologie alimentaire...
- Communication et management, gestion de projet, sécurité et risques environnementaux...



Locations possibles à la semaine (80 à 110 € en moyenne)

ENTREPRISES D'ALTERNANCE

Si vous êtes recruté, nous vous guidons pour la recherche d'une entreprise et faisons le maximum pour vous proposer un contrat d'alternance répondant à vos critères (secteur d'activité, zone géographique...).

Exemples concrets de missions confiées : mise en place d'une certification, audit interne, formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène, gestion de la traçabilité...



2/3 des contrats trouvés

grâce à l'ISFFEL (moyenne rentrées 2022)



88 % d'insertion

CDD, CDI, Apprentissage... (sortants 2021 ayant répondu à l'enquête 3 à 5 mois après la fin de la formation)

L'ISFFEL est certifié Qualiopi pour ses actions de formation et ses actions de formation par apprentissage.



CONTACT



Rozenn GOAREGUER :
06 61 38 03 15 - goareguer@isffel.fr
1050, Pen ar Prat - 29250 ST POL DE LÉON

