

Conditions d'admission

Être âgé(e) de moins de 30 ans pour bénéficier d'un contrat d'apprentissage et avoir validé :

- **L2, BTS ou équivalent BAC+2. Les candidats étrangers devront faire reconnaître leur diplôme par le centre ENIC-NARIC.**



Comment s'inscrire ?

Inscriptions via : <https://e-candidat.univ-grenoble-alpes.fr>

Modalités de sélection

Examen du dossier et entretien de sélection.



L'ALTERNANCE
DES INDUSTRIES DE SANTÉ

LICENCE PROFESSIONNELLE
EN APPRENTISSAGE

Licence professionnelle Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement

Parcours : Sécurité et prévention du risque alimentaire

L'objectif premier de cette spécialité est d'apporter aux apprentis les compétences indispensables à la gestion et à la maîtrise qualité dans les entreprises agroalimentaires, la restauration collective et les laboratoires d'analyses alimentaires.



Contact

Université Grenoble Alpes

23 avenue des Maquis du Grésivaudan
38700 La Tronche

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Farid OUKACINE
✉ farid.oukacine@univ-grenoble-alpes.fr

CONTACT ADMINISTRATIF

Eltafe BACCAR
✉ eltafe.baccar@univ-grenoble-alpes.fr

CFA Leem Apprentissage

CONSEILLER EN APPRENTISSAGE

Charles BURGEVIN
✉ c.burgevin@leem-apprentissage.org
☎ 07 50 55 74 11

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les modalités d'accès requises.

HANDIEM
Handicap Entreprises du Médicament

En savoir plus

🌐 [Parcours Sécurité et prévention du risque alimentaire - UGA](#)
[\(NEW\) - Catalogue des formations - Université Grenoble Alpes](#)

Visiter
leem-apprentissage.org



Mise à jour 03/2025 - Ifis Interactive

UGA
Université
Grenoble Alpes

ASSISTANTS QUALITÉ • AUDITEUR PRÉLEVEUR • TECHNICIEN
SUPÉRIEUR QHSE

leem-apprentissage.org

Présentation

Cette formation a pour vocation de former des professionnels garants de la sécurité sanitaire et alimentaire au sein des sociétés agroalimentaires. Elle répond à la forte demande exprimée par les partenaires socio-économiques. En effet, avec le renforcement des réglementations environnementales et l'obligation de garantir la sécurité sanitaire des eaux et des aliments, la demande pour ces experts ne cesse de croître et d'évoluer, devenant ainsi un secteur clé en pleine expansion. La LPRO SPRA est proposée par l'université Grenoble Alpes. Les enseignements ont lieu à la faculté de pharmacie de Grenoble. Une grande partie des enseignements est assurée par des professionnels extérieurs issus du monde socio-économique. Ces derniers sont hautement qualifiés (responsable qualité, directeur de cabinet d'audit et d'expertise, responsable de laboratoire d'analyse alimentaire et environnementale). Ils dispensent des enseignements en lien direct avec leurs activités quotidiennes.

Rythme de l'apprentissage

Septembre à juin : 1 semaine université et 3 semaines entreprise – sauf novembre et mars, 2 semaines université et 2 semaines entreprise.

Juillet à septembre : 100% entreprise

Modalités pédagogiques

Cours magistraux, TD et TP, travaux de groupes, études de cas.

Contrôle des connaissances

Selon les UE : examen écrit terminal, soutenance orale ou contrôle continu. Mémoire avec soutenance devant un jury mixte (enseignants et professionnels)

Quels métiers ?

■ ASSISTANTS QUALITÉ

Met en application les exigences et les règles d'assurance qualité des différents services (production, maintenance, logistique) dans le cadre de la mise en œuvre de l'ensemble des systèmes qualité.

■ AUDITEUR PRÉLEVEUR

Prélève des analyses complexes pour évaluer la qualité des produits dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et sécurité.

■ TECHNICIEN SUPÉRIEUR QHSE

Met en œuvre les procédures d'environnement, d'hygiène et de sécurité, et il/elle sensibilise le personnel sur l'environnement, l'hygiène et la sécurité.

Programme

Objectifs de la formation

- Savoir mettre en place et faire vivre un service qualité (dossiers d'accréditation, certification, audit...) en entreprise en suivant rigoureusement les aspects législatifs et réglementaires
- Être capable d'assurer la sécurité alimentaire, maîtriser l'hygiène et les risques biologiques, chimiques et environnementaux
- Savoir mettre en place la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Programme

- UE** Santé et risque alimentaire
- UE** Management de la qualité, sécurité, environnement
- UE** Mission sanitaire
- UE** Risques biologiques, microbiologiques et parasitologiques
- UE** Mission en entreprise
- UE** Projet tutoré en entreprise
- UE** Risques toxicologiques et environnementaux
- UE** Normes relatives à la sécurité des aliments
- UE** Analyse alimentaire
- UE** Compétences transversales
- UE** Communication

