

Informations pratiques

Du 01/9/2022 au 30/6/2023

- en centre : 600 heures
- en entreprise : 600 heures
- Temps plein
- Cours de jour

Formation entièrement présentielle

[Le détail de la session sur le site de l'organisme](#)

Réunions d'information collective
Non renseigné

Portes ouvertes
07 février 2026
Inscrivez-vous à la journée portes ouvertes :
<https://polelrsy.univ-nantes.fr/les-formations-du-campus/inscriptions-portes-ouvertes>

Inscriptions
Ouvert

Pré-requis
Niveau d'entrée : Niveau 5 (BTS, Titres ou équivalents)
Bac +2 Formation(s) requise(s) La licence professionnelle " SSAQNA " est destinée aux étudiants titulaires d'un diplôme de niveau BAC+2 scientifique ou technologique, c'est-à-dire :

- soit un **niveau L2 scientifique ou technologique**, plus particulièrement, les filières sciences de la vie et éventuellement chimie, Un parcours spécifique de l'Université de Nantes permet de favoriser leur intégration

Nantes Université - IUT de La Roche sur Yon

18 boulevard Gaston Defferre CS
50020

85035 La Roche-sur-Yon

02-51-47-40-14

formationcontinue-laroche@univ-nantes.fr

<http://www.iutlaroche.univ-nantes.fr/>

Statut: Public

Lieu de la formation

Nantes Université - IUT de La Roche sur Yon
18 boulevard Gaston Defferre CS
50020 85035 La Roche-sur-Yon
02-51-47-40-14

formationcontinue-laroche@univ-nantes.fr

- soit d'un **DUT Génie Biologique, Génie des procédés, HSE** ou éventuellement Génie chimique,
- soit d'un **BTS dans le domaine de la biologie et de la chimie** (ANABIOTEC, bioanalyses et contrôles, qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries...)

Tous les parcours de reconversion, reprise d'études ou VAE seront étudiés avec attention par les responsables de formation afin d'évaluer leur faisabilité.

Plusieurs dispositifs sont mis en places pour diversifier le public : conventions lycées, lien entreprises... Lors de la formation, un suivi individuel poussé de chaque étudiant permet de palier à la diversité des origines des étudiants.

Financements possibles

- OPCO

Objectif Général

Certification

Objectifs

- Enquête et détection des difficultés/ situations à risques et proposition de solutions/ d'accompagnement
 - Appui auprès de dirigeants/responsables publics ou privés (TPE, PME, TGE) dans leur politique QHSSE
 - Elaboration, déploiement et contrôle du plan de prévention : procédures, gestion des risques, actions correctives, sensibilisation, évaluation,
 - Pilotage et animation de groupes projets QHSSE
 - Mise en oeuvre et animation des normes de management QHSSE
 - Adhésion de l'ensemble des personnels à la démarche de gestion et de prévention des risques
 - Mobilisation d'outils d'animation et de systèmes documentaires
 - Assistance au management d'une équipe technique
 - Rédaction de procédures, de rapports d'analyse
 - Veille réglementaire et technique
 - Mobiliser des compétences scientifiques et techniques dans le cadre d'une activité de contrôle
 - Se conformer au cadre législatif ou normatif adapté
 - Identifier et évaluer les risques professionnels et/ou sanitaires et/ou environnementaux liés à un contexte professionnel défini afin de les maîtriser.
 - Analyser des données expérimentales en vue de valider le plan de prévention et de maîtrise des risques
 - Elaborer puis déployer un plan de gestion de la qualité, des risques professionnels et/ou sanitaires et/ou environnementaux en vue d'actions préventives ou correctives.
 - Proposer et mettre en oeuvre des démarches de mise à niveau ou d'amélioration QHSSE en s'appuyant sur une veille réglementaire et technologique
 - Communiquer pour faire adhérer
 - Planifier, animer, gérer et analyser le déroulement d'un projet
 - Animer une équipe
 - Communiquer à l'écrit et à l'oral en anglais professionnel et technique
 - Rédiger des notes de synthèse, des rapports, un cahier des charges, des procédures, des fiches techniques sécurité et qualité, dossiers techniques
-
- Se situer dans un environnement socio-professionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives
 - Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
 - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
 - Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
 - Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
 - Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.

- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère

Présentation La Licence Professionnelle en Sécurité Alimentaire a pour objectif de poursuivre l'approfondissement des connaissances et compétences nécessaires à de **futurs spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments, de la qualité et de la nutrition**. Objectifs La Vendée et la Loire Atlantique possèdent sur leurs territoires de nombreuses industries agroalimentaires et des plateformes de grande distribution. Ces deux acteurs économiques sont en recherche de personnels polyvalents capables d'effectuer des analyses de contrôles mais aussi de faire le lien entre divers services et à terme de manager des équipes. Les exigences en sécurité alimentaire des consommateurs étant de plus en plus importantes, des postes sont créés en conséquence dans le secteur industriel et de la grande distribution.

A l'issue de la formation, les étudiants alternants pourront prétendre à occuper des postes d'Assistants/Responsables Qualité/Sécurité Alimentaire dans les entreprises agroalimentaires, en restauration collective ou en grande Distribution, d'Auditeurs conseil pour les cabinets d'audits voire d'assistants R&D ou QSE.

Blocs de compétences

> RNCP30098BC07 (CPP Application de la réglementation du secteur en matière de : qualité, hygiène, sécurité et environnement)

- - Se conformer au cadre législatif ou normatif adapté
- Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

> RNCP30098BC09 (CPP Coordination et mise en œuvre de contrôles qualité et conformité)

- - Elaborer puis déployer un plan de gestion de la qualité, des risques professionnels et/ou sanitaires et/ou environnementaux en vue d'actions préventives ou correctives
- - Proposer et mettre en œuvre des démarches de mise à niveau ou d'amélioration QHSE en s'appuyant sur une veille réglementaire et technologique
- Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

> RNCP30098BC11 (CPP Management et animation d'équipe)

- - Animer une équipe
- Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

> RNCP30098BC01 (CPP Usages numériques)

- - Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

> RNCP30098BC02 (CPP Exploitation de données à des fins d'analyse)

- - Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation. - Analyser et synthétiser des

données en vue de leur exploitation. - Développer une argumentation avec esprit critique.

- Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

> RNCP30098BCo3 (CPP Expression et communication écrites et orales)

- - Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française. -

Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.

- Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

> RNCP30098BCo4 (CPP Positionnement vis à vis d'un champ professionnel)

- - Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder. - Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte. - Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.

- Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

> RNCP30098BCo5 (CPP Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle)

- - Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives. - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale. - Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet. - Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

- Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

> RNCP30098BCo6 (CPP Coordination et mise en œuvre de contrôles qualité et conformité)

- - Mobiliser des compétences scientifiques et techniques dans le cadre d'une activité de contrôle

- Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

> RNCP30098BCo8 (CPP Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils.)

- - Identifier et évaluer les risques professionnels et/ou sanitaires et/ou environnementaux liés à un contexte professionnel défini afin de les maîtriser - Analyser des données expérimentales en vue de valider le plan de prévention et de maîtrise des risques

- Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

> RNCP30098BC10 (CPP Maîtrise des différentes techniques d'information et de communication)

- - Communiquer pour faire adhérer

- Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

Résultats attendus

Secteur d'activité :

- environnement et sécurité

Métiers visés :

- responsable qualité
- responsable hygiène et sécurité
- responsable environnement
- responsable hygiène sécurité et environnement
- auditeur sécurité
- auditeur qualité
- responsable contrôle qualité

Niveau d'entrée

Niveau 5 (BTS, Titres ou équivalents)

Organisation pédagogique

> Modalité d'enseignement :

- Formation entièrement présentielle

> Modalité pédagogique :

- En alternance
- En organisme de formation
- En entreprise

En savoir plus

Source : Cariforef des Pays de la Loire - 156133 - Code établissement : 38287

CHOISIR MON MÉTIER, BONJOUR

Et vous êtes déjà **sur la bonne voix** !

La plateforme téléphonique d'information
sur la formation professionnelle et l'apprentissage
en Pays de la Loire.



*Des chargé.e.s
d'information
à votre écoute*

0 800 200 303

**Service & appel
gratuits**