



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



ENSEIGNEMENT
AGRICOLE PUBLIC
DE NORMANDIE

LICENCE PROFESSIONNELLE **QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS**

Objectifs de la formation

Former des assistant.e.s qualité (voire à terme des responsables qualité), contrôleurs.euses qualité ou auditeurs.trices capables d'intégrer tout type d'entreprise :

- du secteur agroalimentaire ;
- de la restauration hors domicile ;
- ou autres (audit-conseil, laboratoires, services hospitaliers, services municipaux...).

Lieu de la formation

Saint-Lô Thère
CFA
www.saint-lo-there.fr



APPRENTISSAGE

DURÉE 1 an

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement technique

- Connaissance de l'entreprise et management
- Anglais de spécialisation
- Qualité-Sécurité-Environnement
- Production et conservation des aliments
- Contrôle qualité des Aliments
- Management de la qualité
- Management de la sécurité des aliments
- Projet tuteuré



POURSUITES D'ÉTUDES

Masters

École d'ingénieur

DÉBOUCHÉS MÉTIERS

Responsable qualité

Assistant.e qualité

Hygiéniste

Auditeur.trice qualité et/ou
hygiène

Auditeur.trice – préleveur.se

Qualiticien.ne

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un diplôme de niveau bac+2
- Avoir moins de 30 ans*
- Signer un contrat d'apprentissage

*pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap



Admission étudiée
au cas par cas.