



**NIVEAU 6 / BAC+3**



# Licence Pro QSA

Diplôme le **cnam**

\* parcours **Qualité et Sécurité des Aliments**

formation par alternance  
ou en formation continue

+ d'infos pour  
cette  
formation  
sur [enilea.fr](http://enilea.fr)



**Type de formation :** alternance ou formation continue

**Durée :** 1 an (septembre à août)

**Campus de formation :** Poligny (39)

**Nb de semaines en entreprise :** minimum 31

**Obtention du diplôme :** contrôle continu et mémoire avec soutenance

## Une formation pour qui ?

- En formation par apprentissage, titulaire d'un diplôme bac +2 (licence, BTS/BTSA, DUT,...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2
- Avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositifs de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA...) ou des demandeurs d'emploi

## Conditions d'admission :

- La sélection se fait par dossier puis entretien de motivation
- Signature obligatoire d'un contrat d'apprentissage avec un employeur ou obtention d'un financement

## Comment s'inscrire ?

Inscription auprès d'ENILEA Campus Poligny (39)  
Dossier de candidature à retirer et à déposer sur :  
[recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)

**le cnam**  
Bourgogne-Franche-Comté



inscription  
[enilea.fr](http://enilea.fr)



**Nos résultats  
promo 2024**

**100 % de réussite**  
**100 % de satisfaction**

## Objectifs

### pédagogiques :

- Mettre en place et faire vivre un système qualité en maîtrisant les aspects réglementaires associés
- Assurer la sécurité sanitaire des produits alimentaires en évaluant les risques et en maîtrisant les points critiques grâce à un système de surveillance efficace
- Mettre en œuvre et valider les analyses en établissant ou respectant un plan d'échantillonnage
- Appréhender les différents procédés de fabrication pour les principaux secteurs de production alimentaire (denrées d'origine animale et d'origine végétale)
- Communiquer, manager, former et travailler en équipe

## Métiers et débouchés :

- Responsable qualité
- Assistant / assistante qualité, hygiéniste
- Auditeur / auditrice qualité et / ou hygiène
- Auditeur-préleveur / auditrice-préleveuse
- Qualiticien / qualitiennne

## Insertion et poursuite d'étude :

- Certains apprenants peuvent envisager un parcours complémentaire en master ou école d'ingénieur, mais néanmoins, la licence professionnelle n'a pour vocation de préparer à une poursuite d'étude
- La LP prépare aux concours de DDPP ou DGCCRF
- Master / école d'ingénieur

## ENILEA vous accompagne :

Le service recrutement d'ENILEA vous accompagne dans la recherche d'une entreprise.  
Un référent handicap peut également être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet.

[enilea.fr](http://enilea.fr)

\*Sciences, technologies, santé mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

**ENILEA** Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





**NIVEAU 6 / BAC+3**



# Licence Pro QSA

Diplôme le **cnam**

\* parcours **Qualité et Sécurité des Aliments**

## Renseignements :

ENILEA Campus de **Poligny**  
recrutement.poligny@educagri.fr  
16 rue de Versailles  
39800 Poligny  
03 84 73 76 76

## Comment s'organise la formation ?

- Parcours de **665h** organisé en alternance comprenant en moyenne **20 semaines par an en centre de formation**. Le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur
- Formation organisé sur **2 semestres comprenant 8 UE** (dont 1 de remise à niveau obligatoire) et **2 UA** (UE & UA = unités d'enseignement et d'activités) et permettant la validation de **60 ECTS** (unités d'enseignement et d'activités)
- **Les stagiaires de la formation professionnelle** doivent suivre une formation en entreprise d'**au moins 16 semaines**
- **Modalités pédagogiques** : Cours en présentiel - Mises en situation professionnelle sur les laboratoires de génie alimentaire et d'analyses - Individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources – Projets tutorés et audits en entreprise
- Formation encadrée par un **référént pédagogique**

Cette licence professionnelle du Cnam est déployée par le Cnam Bourgogne Franche-Comté, en partenariat avec ENILEA.

**le cnam**  
Bourgogne-Franche-Comté

## Détail de la formation :

consultez  
la fiche  
RNCP



- UE 0 Harmonisation
- UE 1 Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management
- UE 2 Anglais de spécialité
- UE 3 Qualité, Sécurité, Environnement
- UE 4 Production et conservation des aliments
- UE 5 Contrôle qualité des aliments
- UE 6 Management de la qualité
- UE 7 Management de la sécurité des aliments
- UA 1 Projet tutoré
- UA 2 Activité en entreprise

enilea.fr

\*Sciences, technologies, santé mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation



**ENILEA Campus de Mamirolle**  
15 Grande Rue - 25620 Mamirolle  
03 81 55 92 00 - recrutement.mamirolle@educagri.fr



**ENILEA Campus de Poligny**  
16 rue de Versailles - 39800 Poligny  
03 84 73 76 76 - recrutement.poligny@educagri.fr

