Bachelor Responsable Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement – Redon

IFRIA OUEST
L'expert des compétences agroalimentaires

Cette formation est destinée aux...

Cette formation s'adresse aux jeunes attirés par la gestion des risques, la qualité, la sécurité au travail et les enjeux environnementaux, souhaitant évoluer vers des fonctions à responsabilité. Elle est destinée à celles et ceux qui veulent devenir des professionnels capables de **piloter une démarche QHSE globale**, en lien direct avec la stratégie de l'entreprise et les exigences réglementaires.
La formation se déroule en apprentissage au sein de l'une de nos 800 entreprises partenaires du secteur agroalimentaire.
En entreprise, le rôle de l'apprenti sera de :

- Contribuer à la **définition de la politique QHSE** en réalisant des diagnostics et en analysant les risques de l'organisation
- Mettre en place et piloter un **système de management QHSE** (processus, indicateurs, documentation)
- Déployer des **plans d'actions QHSE** en lien avec les équipes et les objectifs de l'entreprise
- Assurer une **veille réglementaire et normative** pour garantir la conformité des activités
- Animer la démarche QHSE auprès des équipes (communication, formation, conduite de projet)
- Piloter les **audits internes et externes**, analyser les écarts et mettre en place des actions correctives
- Suivre la performance QHSE à l'aide d'**indicateurs et de tableaux de bord** dans une logique d'amélioration continue

Le titulaire de ce Bachelor développe ainsi une posture de **pilotage et de coordination**, en lien direct avec la direction, et devient un acteur clé de la maîtrise des risques et de la performance durable des entreprises.

Programme

Enseignements professionnels et généraux

- Contribuer à l'élaboration du système de management de la qualité
- Assurer une veille réglementaire en matière de QHSE.
- Réaliser un diagnostic et proposer un plan d'action
- Piloter et animer une démarche ou un système de management de la QHSE
- Mettre en place les procédures et communiquer
- former à la démarche QHSE dans l'entreprise afin d'assurer la réussite de la mise en place de la norme choisie
- Piloter le système d'audit et d'amélioration continue du système qualité
- Mener des audits, mettre en place les mesures correctives et vérifier leur application

Combien de temps en entreprise et à l'école ?

La formation est répartie de la façon suivante :

- **25 % du temps au lycée ISSAT à Redon,** notre école partenaire – *Soit 79 jours d'enseignement répartis sur 12 mois.*
- **75 % du temps en entreprise**.

Diplôme : Niveau 6 (Equivalent BUT, Licence pro et Bachelor)

Secteur : Sécurité et qualité, Management

Durée : 12 mois

En bref

Niveau prérequis :

BAC +2 (diplôme de niveau 5)

Niveau du diplôme visé :

Niveau 6 (Equivalent BUT, Licence pro et Bachelor)

Public : Ce Bachelor est ouvert à toutes les personnes âgées de 15 à 29 ans, de nationalité française, ressortissant de l'Union Européenne ou aux personnes de nationalité étrangère en situation régulière de séjour et de travail. Cette formation est ouverte aux personnes en situation de handicap.

Modalités d'admission :
L'admissibilité est déclarée suite à l'examen du dossier scolaire et à un entretien de motivation. La signature du contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil valide définitivement l'entrée en formation du candidat.

Code RNCP :

37656

Le campus

LYCEE issat REDON

Lycée ISSAT - Redon

6 rue de la Maillardaie
35600 Redon

Site : https://www.issat.info/

Quels sont les débouchés après un Bachelor RQHSE ?

Après un **Bachelor RQHSE**, les jeunes diplômés peuvent intégrer une entreprise agroalimentaire et exercer les métiers suivants :

- Responsable QHSE (qualité, hygiène, sécurité, environnement)
- Responsable hygiène sécurité environnement
- Responsable de la prévention et de la sécurité
- Responsable HSSE (hygiène, santé, sécurité, environnement)
- Responsable QSE (qualité, sécurité, environnement)
- Responsable SSE (sécurité, sûreté et environnement
- Responsable environnement sécurité des sites
- Responsable qualité prévention des risques
- Responsable qualité, sécurité, développement durable

Comment rejoindre le Bachelor Responsable Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement – Redon

1. Tu es actuellement ou titulaire d'un BAC +2 scientifique ou agroalimentaire ?

Tu souhaites intégrer le Bachelor Responsable Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement en apprentissage

Je candidate

2. Candidature

Après avoir rempli le formulaire, tu reçois par mail le dossier de candidature. Une fois complété, n'oublie pas de le renvoyer à l'adresse contact@ifria-ouest.fr

3. Étude de ton dossier

L'équipe IFRIA OUEST te reçoit en entretien pour en savoir plus sur ton profil et tes motivations à rejoindre la formation. Ce moment d'échange est également l'occasion de commencer à t'orienter dans ta recherche d'entreprise.

À la fin de l'entretien, nous t'informons si ta candidature à la formation est validée.

4. La recherche d'une alternance

Suite à l'entretien et la validation de ta candidature, tu es mis en relation avec Emmanuel qui t'accompagne tout au long de ta recherche d'entreprise :

- Coaching : CV, entretien, lettre de motivation
- Mise en relation avec les recruteurs du secteur
- Transmission des offres d'alternance de nos 800 entreprises partenaires
- Invitation à nos jobdatings

5. La signature du contrat d'apprentissage

Une fois ton entreprise trouvée et le contrat signé, nous t'attendons à la rentrée de septembre !

Une question ?

Contactez-nous

02 98 64 55 51

Informations pratiques

Le Bachelor Responsable Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement est-il reconnu par l'Etat ?

Oui, toutes les formations en apprentissage de l'IFRIA OUEST sont reconnues par l'Etat et inscrites au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

Concernant le Bachelor Responsable Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement

- Le Certificateur est IFOCOP
- Son code RNCP est le 37656, enregistré le 31/05/2023

Quels sont les objectifs de la formation ?

À l'issue de la formation, nos apprentis sont capables de :

- Mettre en place une **veille réglementaire et normative QHSE** afin d'anticiper les évolutions impactant l'entreprise
- Réaliser un **diagnostic global de l'organisation** (processus, risques, performance) et formuler des recommandations stratégiques
- Contribuer à la **définition de la politique QHSE** en lien avec la direction et les enjeux de l'entreprise
- Élaborer et déployer un **plan d'actions QHSE structuré**, cohérent avec les objectifs de performance et de conformité
- Structurer et formaliser les **processus, procédures et documents QHSE** pour garantir la maîtrise des activités
- Piloter et animer une **démarche QHSE en mode projet**, en mobilisant les équipes et en développant la culture QHSE
- Concevoir et mettre en œuvre des actions de **sensibilisation et de formation** auprès des collaborateurs
- Mettre en place des **indicateurs de performance et des tableaux de bord** pour suivre les résultats QHSE
- Organiser et conduire des **audits internes et externes**, analyser les écarts et proposer des actions correctives
- Piloter des démarches d'**amélioration continue** en s'appuyant sur des méthodes d'analyse et de résolution de problèmes
- Assurer le **suivi des plans d'actions** et le reporting auprès de la direction

Dans quels secteurs travailler une fois la formation terminée ?

Suite à l'obtention du diplôme, les apprentis peuvent **travailler dans le secteur agroalimentaire**, le 1e secteur industriel de France et **intégrer les équipes qualité, sécurité, hygiène et environnement.**

La formation est-elle ouverte aux personnes en situation de handicap ?

Oui, **toutes les formations en apprentissage de l'IFRIA OUEST sont**

ouvertes aux personnes en situation de handicap. Céline, notre référente handicap **accompagne les apprentis, les entreprises et nos écoles partenaires** afin de trouver des solutions durables pour aménager le lieu de formation et/ou le poste de travail.

En lien avec l'AGEFIPH, cet accompagnement consiste à :

- Réaliser un diagnostic afin d'identifier et mobiliser les aides adaptées
- Financer du matériel spécifique
- Faciliter les transports et les déplacements
- Mobiliser une aide humaine si nécessaire
- Co-financer la formation
- Proposer des aides financières pour l'apprenti et l'employeur

Pour en savoir plus, cliquez ici.

La formation est-elle payante ?

Non, toutes les formations de l'IFRIA OUEST **sont gratuites pour les apprentis**.

Vous êtes un recruteur ? Découvrez l'ensemble des coûts et des financements ici

Comment se déroule la formation à l'IFRIA OUEST ?

Cette formation de l'IFRIA OUEST combine des **cours en présentiel** et des mises en application concrètes afin de favoriser l'acquisition durable des compétences. Certains modules peuvent également être proposés en **distanciel**, selon les contenus pédagogiques. Les enseignements se déroulent en **classe entière ou en groupes restreints**, en fonction des objectifs et des contraintes pédagogiques. Les apports théoriques sont systématiquement mis en pratique à travers des études de cas, des travaux dirigés et des mises en situation professionnelles pour renforcer la maîtrise des démarches QHSE.

Les apprentis bénéficient de **salles de formation et de laboratoires adaptés**, aménagés avec des équipements spécifiques pour se former dans des conditions proches de la réalité des entreprises agroalimentaires et industrielles.

L'évaluation repose sur un **contrôle continu régulier** et un **examen terminal**, permettant de vérifier l'acquisition des connaissances et des compétences des différentes Unités d'Enseignement (UE). La validation se fait sur l'ensemble de la formation et **non par bloc**.

Pourquoi choisir l'IFRIA OUEST pour sa formation en alternance ?

Choisir l'IFRIA OUEST, c'est intégrer un centre de formation **spécialiste des industries agroalimentaires** en Bretagne et Pays de la Loire. Depuis 30 ans, nous accompagnons les entreprises du secteur et leurs équipes dans le développement des compétences. Cette expertise terrain nous permet de proposer des formations **construites à partir des besoins réels des entreprises**, avec des contenus concrets et directement applicables sur le terrain.

Notre force, c’est avant tout **l’accompagnement individualisé**. Chaque apprenti est suivi tout au long de son parcours : aide à la recherche d’entreprise, coordination entre le centre de formation et l’employeur, points réguliers pour sécuriser le parcours jusqu’à l’obtention du diplôme. Cet accompagnement personnalisé fait la différence.

Les formations s’appuient sur :

- Des intervenants professionnels reconnus pour leur expertise
- Des enseignements pratiques en lien direct avec les réalités industrielles
- un réseau solide d’entreprises partenaires
- de nombreuses possibilités de poursuite d’études ou d’insertion professionnelle.

Être formé avec l’IFRIA OUEST, c’est aussi faire le choix d’un **secteur qui recrute fortement**, au cœur de l’industrie agroalimentaire, un pilier économique majeur du secteur.

Chiffres clés de la formation

Annotations : A ce jour il n'existe pas de statistique pour cette formation. La première promotion sera diplômée en juin 2027