

LP QHSE

LICENCE PRO - QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, SANTÉ, ENVIRONNEMENT

Cette Licence Professionnelle forme des professionnels dont les principales missions seront de :

- Mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue au sein des entreprises
- Participer à la mise en place des systèmes de management en qualité, hygiène-sécurité et environnement
- Rédiger les procédures et les modes opératoires permettant à l'entreprise d'atteindre ses objectifs en matière QHSE
- Évaluer sa performance par des diagnostics et des audits.



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, l'alternant diplômé devra être capable de :

- Mettre en place, développer, piloter un projet qualité intégrant également les approches environnement et sécurité
- Animer la démarche QSE
- Conduire une analyse de risques
- Mettre en place des indicateurs
- Mettre en place un plan d'actions
- Former & Sensibiliser des collaborateurs
- Mettre en œuvre des enquêtes de satisfaction

PROGRAMME

Unités du diplôme :

Projet tutoré | Communication | Outils méthodologiques | L'entreprise face aux risques | Gestion de la qualité/sécurité des denrées alimentaires | Gestion de la sécurité des biens et des personnes | Gestion de l'environnement | Outils et méthodes d'évaluation des risques | Technologie et réglementation QSE

+ Rédaction et soutenance d'un mémoire de fin d'études

Les aptitudes et l'acquisition des connaissances et des compétences des Unités d'Enseignement (UE) sont appréciées par un contrôle continu régulier et un examen terminal.

Validation par bloc : non.

POURSUITE D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

À l'issue du parcours, les diplômés seront à même d'intégrer directement le monde du travail. Une poursuite d'études en master est envisageable, en fonction du projet professionnel de l'apprenti(e).

Après la formation, le/la diplômé(e) peut prétendre aux fonctions suivantes :

- Animateur qualité, sécurité, environnement
- Technicien des risques industriels

CFA
AGRO
IFRIA OUEST



DURÉE / ORGANISATION

- **1 an** en alternance
- **627h** de formation
- **75%** du temps en entreprise
- **Présentiel** : Cours et TP
- **Diplôme d'État**
- **Certificateur** : Université Brest Bretagne Occidentale (UBO)
- **Code RNCP : 40331**
- Date d'enregistrement : 20/03/2025

LIEU DE FORMATION

LYCEE
issat
REDON

Lycée issat
à Redon

LE CFA AGRO IFRIA OUEST

Depuis 30 ans, l'IFRIA Ouest est le partenaire des entreprises de la filière alimentaire en Bretagne et Pays de la Loire.

Nous sommes un CFA Hors Mur, c'est à dire un Centre de Formation d'Apprentis qui délègue la mise en œuvre de ses formations à d'autres structures, appelées Unités de Formation par Apprentissage (UFA).

L'IFRIA OUEST détient le rôle de coordinateur entre les deux entités formatrices, l'établissement de formation et l'entreprise, afin de garantir la cohérence de l'enseignement dispensé à l'apprenti.

Pourquoi nous rejoindre ?

- ✓ Des promotions à taille humaine
- ✓ Un accompagnement individualisé avec des coordonnateurs en centre de formation et en entreprise
- ✓ Des intervenants professionnels aux compétences reconnues
- ✓ Des enseignements pratiques en lien étroit avec les entreprises
- ✓ Des poursuites d'études nombreuses et variées



JPO 2025/2026 - Lycée issat

Samedi 13 décembre de 9h à 13h

Vendredi 6 février de 17h à 20h

Samedi 7 février de 9h à 13h

Samedi 21 mars de 9h à 17h

ADMISSION

Prérequis :

- BAC+2 (diplôme de niveau 5) scientifique ou agroalimentaire.
- Être âgé de 15 à moins de 30 ans.
- Être de nationalité française, ressortissant de l'UE ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

Modalités d'accès et délais : 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.

Handicap : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation et d'accessibilité à étudier avec le référent handicap du centre.

COÛT

Pour l'apprenti : formation gratuite et rémunérée

Pour l'entreprise : possibilité de prise en charge partielle ou total par l'OPCO. Nous consulter pour plus d'infos.

TAUX DE
SATISFACTION

100%

Chiffres de l'enquête IFRIA OUEST de Septembre 2025.

TAUX DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS

94%

Retrouvez l'ensemble des indicateurs sur notre site internet :

WWW.IFRIA-OUEST.FR



VOUS SOUHAITEZ
EN SAVOIR PLUS ?



Demandez
des informations
sur la formation



www.ifria-ouest.fr

CFA Agro IFRIA Ouest
5 rue Pierre Trémintin
29000 QUIMPER

CFA
AGRO
IFRIA OUEST