



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



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

le cnam
Bourgogne-Franche-Comté



inscription
enilea.fr



**Nos résultats
promo 2025**

**100 % de réussite
92 % 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 pas pour vocation de préparer à une poursuite d'étude
- Préparation 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

*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 organisée 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** (système européen de transfert et d'accumulation de crédits)
- **Les stagiaires de la formation professionnelle** doivent suivre une formation en entreprise d'**au moins 16 semaines**
- **Modalités pédagogiques** : 94% de 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
- TED 001 Enjeux des transitions écologiques
- 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

