

**PUBLIC VISE**

Etre titulaire d'un BAC +2 scientifique, agroalimentaire (DUT, BTS et L2) ou équivalent  
Possibilités de VAE, et de VAP85 en l'absence d'un BAC+2  
**Uniquement en alternance (Contrat de professionnalisation et contrat d'Apprentissage) ou en Reprise d'études**

**MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES**

Salle mise à disposition, diaporamas, supports de cours, livret de l'étudiant, salle informatique en libre accès, ENT. Formation en présentiel.

Face à face, apport méthodologique, cas pratiques, simulation de gestion, partenariat avec des professionnels QSE.

**Nature des travaux demandés Temps estimé**

Projet tuteuré 130h en présentiel  
Rapport de soutenance 250h

**MODALITES D'EVALUATION**

Tous les modules sont évalués par contrôle continu (écrits, oraux, dossiers à rendre...).

Le projet tuteuré (implication + écrit + oral) : projet individuel sur 5 actions (évaluation des risques au poste de travail, audit sécurité des aliments, conception et animation d'un module de formation, gestion d'une crise, études déchets)

La mission en entreprise au travers de la soutenance d'un rapport

Sanction : Diplôme national de niveau II (Bac + 3)

Les projets tuteurés permettent de valider un certificat d'auditeur interne et formateur

**DUREE ET MODALITES D'ORGANISATION**

**Durée de la formation** : 550 h de septembre à juin (420 h + 130 h projets tuteurés)

**Rythme de l'alternance** : 90 jours de formation (7h/j) - Rythme 2 mois / 2 mois

**Dates** : Contrat pro : du 08/10/2018 au 06/09/2019  
Reprise d'études : du 08/10/2018 au 28/06/2019

**Effectifs** : 20 (maximum)

**Lieu** : IUT Quimper / ISSAT Redon

**Coût de la formation** : *Nous consulter*

*Prise en charge possible selon votre statut et votre projet (employeur, OPCA, Région, Pôle Emploi, Fongecif...)*

**OBJECTIFS**

Former des animateurs Qualité, Sécurité, Environnement en Agro-alimentaire capables de :

- Connaître les exigences réglementaires QSE des filières de l'agro-alimentaire
- Formaliser et faire vivre un système de management des risques QSE
- Piloter l'amélioration continue de l'organisation à l'aide de tableaux de bord
- Identifier et évaluer les risques QSE associés à une activité industrielle du secteur IAA
- Motiver et sensibiliser les collaborateurs en interne et gérer les relations avec les administrations, clients, collectivités...

**ORGANISATION DES ETUDES**

MATIERES		Heures
<b>UE1 Communication</b>	Anglais -Information, documentation - Informatique et bureautique - Expression orale professionnelle	77
<b>UE2 Outils méthodologique</b>	Méthodologie d'analyse et résolution problèmes	7
	Gestion des priorités pro & de projets	14
	Management et gestion RH	14
	Gestion d'un système documentaire	7
<b>TOTAUX</b>		<b>42</b>
<b>UE3-L'entreprise face aux risques</b>	Fonctionnement de l'entreprise	14
<b>UE4 Gestion de la qualité des aliments</b>	Acteurs et partenaires externes/Qualité	7
	Norme ISO 9001	21
	Certification et signes de qualité - Traçabilité - Agrément sanitaire	14
<b>TOTAUX</b>		<b>42</b>
<b>UE5 Gestion de la sécurité des biens et des personnes</b>	Acteurs et partenaires externes / sécurité	3,5
	Norme OHSAS 18001 et syst. management	14
	Accidents du travail et maladies pro	21
	CHSCT - Prévention de lutte contre l'incendie - Plans de prévention	24,5
<b>TOTAUX</b>		<b>63</b>
<b>UE6 Gestion de l'environnement</b>	Acteurs et partenaires externes	3,5
	Norme ISO 14001 et syst. Management	14
	Installations classées	21
	Gestion des déchets industriels - Organisation des secours - Organisation de la survie de l'entreprise - Bilan Carbone	24,5
<b>TOTAUX</b>	<b>TOTAUX</b>	<b>63</b>
<b>UE7 Outils et méthode d'évaluation des risques</b>	Méthode d'analyse des risques - Techniques d'audit-Techniques statistiques-Indicateurs et tableaux de pilotage	56
<b>TOTAUX</b>	<b>TOTAUX</b>	<b>56</b>
<b>UE8 Technologie et réglementation</b>	Bases réglementaires et juridiques	28
	Procédés de production de froid et de vapeur - Nettoyage et désinfection-Stockage et manipulation des matières dangereuses - procédés de dépollution des eaux résiduaires - Techniques d'analyse et métrologie	35
<b>TOTAUX</b>	<b>TOTAUX</b>	<b>63</b>
<b>UE Projet tuteuré</b>	Cours et réalisation	130

**CONTACTS** : Responsable de la formation : Ivan LEGUERINEL, Maître de conférence - Coordinateur : Francis CHOPIN Docteur Vétérinaire  
L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants, d'enseignants chercheurs et de professionnels de la filière  
Coordinateur pédagogique : François CHOPIN 02.99.71.11.00 ufa.licencemri@cneap.fr

Formation Continue (Reprise d'études—Contrat pro—Validation acquis): 02 98 90 85 72 Mel : fc.iutquimper@univ-brest.fr

Alternance/ Relations Entreprises : 02 98 90 85 66

Site Internet : [serv-iut.univ-brest.fr/](http://serv-iut.univ-brest.fr/)