

Nos témoignages

Merryl BRUCHET
ancien
étudiant



La licence m'a permis de monter en compétences dans les domaines du contrôle qualité, du management des équipes ainsi que de la formation du personnel. Avec près de 70% des cours dispensés par des professionnels, cette licence répond au besoin des entreprises dans les domaines de la qualité et de la sécurité des aliments. Ma mission a été de mettre en place le système de management de la qualité sur un nouveau site de production. J'ai travaillé dans une démarche d'amélioration continue via l'implication de l'ensemble des employés de l'entreprise. Les missions réalisées s'intègrent dans un parcours professionnalisant proposé par l'ISVT. J'ai eu la chance d'avoir une proposition dans l'entreprise d'accueil pour devenir responsable QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement) du groupe.

Conditions d'admission

- Etre titulaire d'un BTS, un DUT ou une licence dans les domaines scientifiques du laboratoire et de l'analyse
- Inscription sur dossier, à retirer auprès de l'UFA de l'ISVT



Contact : M.FOURCADE

ISVT- 72 avenue de Vals
43750 Vals près le Puy
tél : 04 71 02 56 78
isvt@cneap.fr
isvt.cfa@orange.fr



Licence Professionnelle
Qualité et Sécurité des Aliments
RNCP 25022159



le cnam
Licence portée par le Conservatoire National des Arts et Métiers

Akteap
CFE

Nos formations en apprentissage, sont en partenariat avec le Centre de Formation d'Apprentis (CFA AKTEAP)

Les objectifs de la formation

Se former aux métiers de Responsable Qualité et Responsable Laboratoire dans divers secteurs

- Industrie agro-alimentaire
- Laboratoire
- Restauration
- Audit-conseil
- Service hospitalier

Les +

- Une formation complète sur 1 an
- Accompagnement personnalisé
- Une équipe à vos côtés
- Mise en relation avec les entreprises

Une formation rémunérée :

- 18-20 ans : 51% du smic
- 21-25 ans : 61% du smic
- 26 ans et + : 100% du smic

(Salaire minimum peut être revalorisé selon la convention collective de l'entreprise. Le salaire dépend du parcours du jeune)

Poursuivez vos études

- Concours DDETSP
- Concours DGCCRF
- Master
- Ecole d'ingénieur



Une formation complète

Une formation complète en dix modules sur un total de 525 h

- UE0 : Harmonisation (20h)
- UE1 : Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management (60h)
- UE2 : Anglais (40h)
- UE3 : Qualité, Sécurité, Environnement (70h)
- UE4 : Production et conservation des aliments (80h)
- UE5 : Contrôle qualité des aliments (60h)
- UE6 : Management de la qualité (60h)
- UE7 : Management de la sécurité des aliments (80h)
- UA1 : Projet tutoré (55h)
- UA2 : Activité en entreprise (37 semaines)

Au centre 15 semaines de formation
6 blocs de 2 à 3 semaines

82% de réussite à l'examen

(promotion 2022-2023. Nombre d'apprenants présentés : 17. Nombre d'apprenants reçus : 14)

