

Licence Pro Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement - Redon

Cette formation est destinée aux...

Cette formation s'adresse aux jeunes **attirés par l'amélioration continue, la sécurité au travail, la qualité des produits et la protection de l'environnement**. Elle est destinée à celles et ceux qui souhaitent devenir des professionnels capables d'accompagner les entreprises dans la mise en place de démarches QHSE performantes, tout en contribuant à la prévention des risques et à l'optimisation des pratiques.

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 :

- Participer à la mise en place et au suivi des systèmes de management en qualité, hygiène, sécurité et environnement.
- Contribuer à une démarche d'amélioration continue visant à optimiser les performances et la conformité réglementaire.
- Rédiger et mettre à jour les procédures, modes opératoires et documents QHSE nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise.
- Réaliser des diagnostics, audits internes et analyses de performance pour évaluer l'efficacité des dispositifs en place.
- Sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement.

Le titulaire de cette licence professionnelle développe ainsi une vision globale des enjeux QHSE et devient un acteur clé de la performance durable des entreprises du secteur agroalimentaire.

Programme

Enseignements professionnels et généraux

- 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

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 : Licence Pro (diplôme de niveau 6)

Secteur : Hygiène, Qualité, Sécurité & posture

Durée : 12 mois

En bref

Niveau prérequis :

BAC +2 (diplôme de niveau 5)

Niveau du diplôme visé :

Licence Pro (diplôme de niveau 6)

Public : Cette Licence Professionnelle est ouvert à toutes les personnes âgées de 15 à moins de 30 ans, de nationalité française, ressortissant de l'Union Européenne ou aux personnes de nationalité étrangère en situation régulière de séjour et de travail.

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 :

40331

Le campus



Lycée ISSAT - Redon

6 rue de la Maillardaie
35600 Redon

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

Quels sont les débouchés après une Licence Pro QHSE ?

Après une **Licence Professionnelle QHSE**, les jeunes diplômés peuvent intégrer une entreprise agroalimentaire et exercer les métiers suivants :

- animateur qualité, sécurité et environnement
- Techniciens des risques industriels

Une question ?

Contactez-nous

02 98 64 55 51

Comment rejoindre le Licence Pro Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement - Redon

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

Tu souhaites intégrer la Licence Pro Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement en apprentissage

Je candidate

2. Candidature

Après avoir rempli le formulaire, tu reçois mail t'informant de la procédure pour candidater sur la plateforme e-candidat.

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 !

Informations pratiques

La Licence Professionnelle Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement est-elle reconnue 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 la Licence Professionnelle Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement

- Le Certificateur est l'Université Brest Bretagne Occidentale (UBO).
- Son code RNCP est le [40331](#), enregistré le 20/03/2025

Quels sont les objectifs de la formation ?

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

Dans quels secteurs travailler une fois la formation terminée ?

Suite à l'obtention du diplôme, les apprentis peuvent **travailler dans le secteur agroalimentaire**, le 1^e 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**. Celles-ci sont financées par les entreprises et leurs Opérateurs de Compétences (OPCO).

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

94 %

de réussite aux examens

100 %

de satisfaction

0 %

de rupture de contrat

59 %

en poursuite d'étude

50 %

en emploi dans le métier visé

12 %

en emploi - en sortie de formation
(sortant 2025)

22 %

en emploi - 6 mois après la
sortie de formation (sortant
2024)

50 %

en emploi - 18 mois après la sortie
de formation (sortant 2023)

Annotations : Chiffres de l'enquête IFRIA OUEST de Septembre 2025 réalisé auprès de la promo sortante composé de 17 apprentis. Taux de réponse de 100 % pour les sortants 2025, 100 % pour les sortants 2024 et 83 % pour les sortants 2023.