



@ sciences-licence-pro-qhsse  
@univ-amu.fr

📍 Saint-Jérôme (Marseille)

### PUBLIC VISÉ

Étudiants de niveau BAC+2 validé par un diplôme ou une expérience professionnelle équivalente (VAE, VAP)

### PRÉ-REQUIS

Qlabo : connaissance du laboratoire et des techniques d'analyse  
QBPF : connaissances en chimie  
SMQVV : connaissance du monde agro-alimentaire

### RYTHME D'ALTERNANCE

De septembre à septembre, 1 mois en entreprise suivi d'un mois à l'université

### EN BREF



Durée des études :  
1 an



Nombre de crédits : 60 ECTS



Droits d'inscription :  
170€\*



Lien avec la recherche



Projets tutorés



Alternance



Code RNCP : 30098

### COMMENT CANDIDATER ?

L3 - ecandidat : étudiants (hors procédure Études En France).



\*Tarif pour la formation initiale en 2023. Exonération pour les boursiers et étudiants en alternance.

# LICENCE PROFESSIONNELLE QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, SANTÉ, ENVIRONNEMENT

FORMATION EN APPRENTISSAGE  
**FORMA SUP**  
MÉDITERRANÉE

**QUALITÉ ET BONNES PRATIQUES DE FABRICATIONS (QBPF)  
QUALITÉ ET LABORATOIRE (QLABO)  
SYSTÈMES DE MANAGEMENT QHSE EN FILIÈRE VITI-VINICOLE (SMQVV)**

Devenir ambassadeur des démarches qualité, hygiène, sécurité et environnement

### OBJECTIFS

Avec 3 parcours répondant aux besoins spécifiques des organisations, la Licence Professionnelle forme des futurs animateurs qualité, hygiène, sécurité, environnement qui maîtrisent le contexte des filières concernées

et les normes sectorielles, et sont capables de mettre en place et d'animer une démarche QHSE répondant aux besoins de l'entreprise et aux exigences réglementaires et des clients.

### COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES

A l'issue de sa formation, le futur professionnel aura acquis de solides compétences lui permettant de :

- se conformer au cadre législatif ou normatif adapté
- proposer et mettre en œuvre des démarches de mise à niveau ou d'amélioration QHSE en s'appuyant sur une veille réglementaire et technologique
- mobiliser des compétences scientifiques et techniques dans le cadre d'une activité de contrôle
- identifier et évaluer les risques professionnels et/ou sanitaires et/ou environnementaux liés à un contexte professionnel défini afin de les maîtriser
- analyser des données expérimentales en vue de valider le plan de prévention et de maîtrise des risques
- élaborer puis déployer un plan de gestion QHSE en vue d'actions préventives ou correctives
- animer une équipe et communiquer pour faire adhérer

Compétences spécifiques à chaque parcours :  
QBPF : Assurer la maîtrise opérationnelle de l'organisation conformément aux exigences des BPF en industries cosmétiques, pharmaceutiques ou agroalimentaires  
QLABO : Assurer la maîtrise opérationnelle du laboratoire conformément aux exigences de référentiels d'accréditation  
SMQVV : Animer une démarche QHSE en prenant en compte les exigences réglementaires et clients applicables à la filière viti-vinicole (ou agro-alimentaire)

### LES SPÉCIFICITÉS DE LA FORMATION

- 100% en alternance, de septembre à septembre,
- bloc de spécialisation de 5 semaines en janvier,
- 70% d'intervenants du monde économique et industriel (consultant QHSE, auditeurs, formateurs en communication...),
- un riche réseau d'entreprises collaboratrices,
- méthode d'apprentissage par projet et par problème (APP) : une partie du

programme est proposée en séquences d'apprentissage actives en travaux de groupe, de session de classe inversée, maximisant l'autonomie, la collaboration et l'intelligence collective,

- des projets tutorés proposés par les entreprises permettent aux étudiants de travailler sur des problématiques variées,
- job-dating pour les candidats confirmés pour les aider à trouver un contrat.



## PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

La vocation de la licence professionnelle est l'insertion professionnelle dès la sortie du diplôme. Les enseignements de licence professionnelle associent enseignements théoriques, préparation à l'insertion professionnelle et mises en situation où projets et stage représentent au minimum un tiers des crédits de la licence professionnelle.

Blocs de compétences en tronc commun :

- situer le rôle du chargé de QHSE, maîtriser les activités
- participer à une démarche QHSE en situation professionnelle

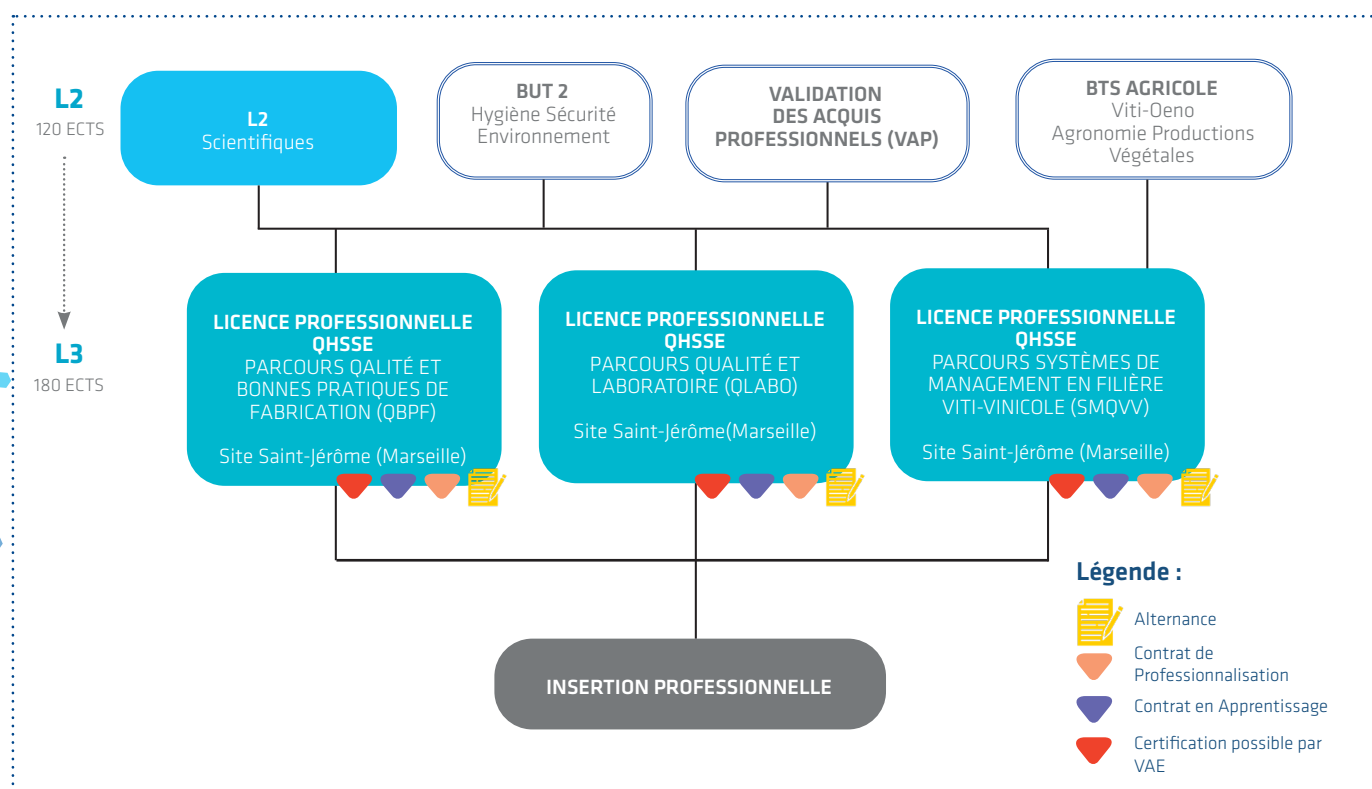
- communiquer, gérer un projet, collaborer grâce au numérique
- mobiliser des compétences scientifiques pour le contrôle
- accompagner une démarche QHSE en situation professionnelle
- mobiliser l'intelligence collective, animer une équipe projet
- collecter, exploiter des données à des fins d'analyse

Blocs spécifiques par parcours :

QBPF : animer une démarche conforme aux BPF

QLabo : animer une démarche qualité en laboratoire

SMQVV : animer une démarche QHSE agro alimentaire ou vitivinicole



## DÉBOUCHÉS ET INSERTION PROFESSIONNELLE

Les débouchés de cette formation sont très variés, tant dans les emplois que dans les structures d'emploi :

- QBPF : chargé d'assurance qualité process, coordinateur/animateur qualité/QHSE/HSE, contrôleur qualité, technicien industrialisation, production, contrôle qualité, technicien assurance qualité opérationnelle, responsable/assistant qualité, conformité
- QLABO : responsable/assistant qualité de laboratoire, technicien contrôle qualité, coordinateur/animateur qualité de laboratoire, technicien référent QHSE, auditeur qualité, responsable/assistant contrôle qualité, technicien qualité pour contrôle libérateur, responsable/assistant qualité de laboratoire privé et fonction publique

- SMQVV : responsable qualité/QHSE, assistant qualité/QHSE, conseiller technique en production, maître de chai, assistant de culture, auditeur ou animateur HVE, contrôleur qualité, caviste. Les employeurs sont les vignerons indépendants, les caves coopératives, les négociants, les fédérations professionnelles, les organismes de contrôle, les négoce.

Poursuite d'étude possible :

Master QSE/ QHS/ HSE/ QHSE

