

# Licence Professionnelle Management des Risques Industriels



- **Apprentissage : 1 an**
- **70 % du temps de formation en entreprise**

## ● MÉTIERS

- **Animateur qualité, sécurité, environnement**
- **Technicien en gestion des risques industriels en IAA**

Il organise le système de management Qualité Sécurité Environnement (QSE) pour être en cohérence avec les exigences externes (clients, administration ...) et internes.

Pour cela, il assure la veille réglementaire, participe et supervise la réalisation d'enquêtes pour identifier les attentes des clients, collaborateurs, riverains, assureurs... en matière de QSE, il anime les analyses de risques.

Il formalise, gère et suit les plans de maîtrise des risques. Il réalise des sessions de formation des collaborateurs. Il participe à la rédaction des procédures QSE.

Il s'assure que le système QSE est efficace en supervisant le traitement des non-conformités et en informant les collaborateurs au travers de tableaux de bord, journal interne, livret d'accueil, réunions, événements.

## ● OBJECTIFS

- Connaître les exigences réglementaires des filières de l'agro-alimentaire en matière de qualité des produits, d'environnement et de sécurité des biens et des personnes.
- Formaliser et faire vivre un système de management des risques qualité, sécurité, environnement en permettant l'implantation de mesures de prévention et de protection.
- Piloter l'amélioration continue de l'organisation à l'aide de tableaux de bord dans le respect de la stratégie de l'entreprise et gérer les situations de crise face aux accidents.
- Identifier et évaluer les risques sanitaires technologiques, juridiques, environnementaux associés à une activité industrielle du secteur agro-alimentaire.
- Motiver et sensibiliser les collaborateurs en interne (formation, communication...) et gérer les relations avec les administrations, clients, collectivités...



## PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

- **En entreprise**, devenir responsable sécurité, responsable QHSE...



web

## ADMISSION

- Etre titulaire d'un bac + 2 scientifique, agrolimentaire (DUT, BTS, L2, DEUST) ou équivalent
- Etre déclaré admissible à la suite d'un entretien
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil

Les futurs apprentis peuvent spontanément proposer leur candidature aux entreprises.

Toutefois l'IFRIA Bretagne propose les candidats admissibles aux entreprises intéressées par l'accueil d'un apprenti.

## L'ORIGINALITÉ DE LA FORMATION

- Des promotions à taille humaine (20 apprentis maximum)
- Un accompagnement individualisé avec des coordonnateurs en centre de formation et en entreprise
- Des intervenants professionnels aux compétences reconnues
- Des enseignements pratiques en lien étroit avec les entreprises
- Des projets tutorés réalisés en entreprise

## MISSIONS EN ENTREPRISE

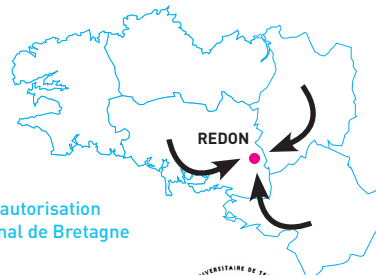
- Rédaction de manuel HACCP
- Dossier ICPE
- Etude et propositions d'action pour une réduction des consommations d'eau
- Construction de modules de formation à l'hygiène
- Mise à jour documentaire ISO 22000
- Mise en place et maintien de l'IFS/BRC
- Analyse ergonomique des postes et propositions d'amélioration
- Mise en place d'une valorisation des déchets...
- Mise à jour du document unique (sécurité du poste de travail)

## OBTENTION DU DIPLÔME

- Cette formation est validée par la Licence Professionnelle IAA Management des Risques Industriels, délivrée par l'Université de Bretagne Occidentale.
- La formation a lieu à l'ISSAT-LEAP Des Pays de Vilaine à Redon\* (35). Possibilité d'hébergement et de restauration à 5 mn de la Gare.

ISSAT-LEAP Des Pays de Vilaine  
Renseignements au 02 99 91 38 12  
[www.issat.info](http://www.issat.info)  
[ufa.st.jacut-les-pins@cneap.fr](mailto:ufa.st.jacut-les-pins@cneap.fr)

\* Sous réserve d'autorisation  
du Conseil Régional de Bretagne



IFRIA Bretagne  
Centre Delta  
4 bd de Creac'h Gwen  
29000 QUIMPER

Tél. 02.98.64.55.51  
[ifriabreta@ifria-bretagne.fr](mailto:ifriabreta@ifria-bretagne.fr)  
[www.ifria-bretagne.fr](http://www.ifria-bretagne.fr)



## Formation en centre

Communication	60 h
Outils méthodologiques	49 h
L'entreprise face aux risques	17 h
Gestion de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires	70 h
Gestion de la sécurité des biens et des personnes	70 h
Gestion de l'environnement	70 h
Outils et méthodes d'évaluation des risques	42 h
Technologie et réglementation QSE	42 h
Projet tutoré	130 h
Rédaction et soutenance d'un mémoire de fin d'étude	
<b>Total sur 12 mois</b>	<b>550 h</b>

## Exemple de planning de l'alternance

2018	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	2019	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUN	JUILLET	AOÛT
M.1.1	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13
M.2.1	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
M.3.1	27	28	29	30	31	01	02	03	04	05	06	07	08
M.4.1	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
M.5.1	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	01	02	03
M.6.1	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16
M.7.1	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
M.8.1	30	31	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11
M.9.1	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
M.10.1	25	26	27	28	29	30	31	01	02	03	04	05	06
M.11.1	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
M.12.1	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	01
M.13.1	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14
M.14.1	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
M.15.1	28	29	30	31	01	02	03	04	05	06	07	08	09
M.16.1	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
M.17.1	23	24	25	26	27	28	29	30	31	01	02	03	04
M.18.1	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17
M.19.1	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
M.20.1	31	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
M.21.1	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
M.22.1	26	27	28	29	30	31	01	02	03	04	05	06	07
M.23.1	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
M.24.1	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	01	02
M.25.1	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
M.26.1	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
M.27.1	29	30	31	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
M.28.1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
M.29.1	24	25	26	27	28	29	30	31	01	02	03	04	05
M.30.1	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18
M.31.1	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

■ Périodes en entreprise