

BAC+3 RESPONSABLE SYSTÈME QHSE EN AGROALIMENTAIRE



Devenez

- #assistant QHSE
- #animateur QHSE
- #coordinateur QHSE
- #technicien qualité



École Supérieure La Raque
Castelnaudary (11)



1 an en alternance
511h de formation
15 semaines en formation



Certification professionnelle de (Niv 6), enregistrée au RNCP sous le code 16881, dont l'organisme certificateur est l'IFOCOP



Formation gratuite
et rémunérée



Être titulaire d'un Bac+2 Scientifique
ou Technique
(L2, DUT ou BTS, IAA)



OBJECTIF DE LA FORMATION

Devenez un acteur incontournable pour le pilotage de systèmes QHSE pour les entreprises du secteur agroalimentaire. Vous aurez la responsabilité d'élaborer et développer des procédures, méthodes et outils en ce sens, de sensibiliser et former les autres collaborateurs aux démarches qualité, hygiène, santé, sécurité, environnement et RSE, dans un but d'amélioration continue.

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Définir, suivre, optimiser et ajuster la politique / démarche QHSE
- Conduire et planifier un projet de démarche et/ou de certification QHSE
- Élaborer la documentation du système QHSE
- Assurer une veille réglementaire et technologique du système QHSE
- Mener des tests et audits en vue de repérer les points de non-conformité
- Définir les mesures correctives et vérifier leur application
- Sensibiliser et former les collaborateurs à la démarche QHSE

POURQUOI CHOISIR L'IFRIA OCCITANIE ?

- La majorité des candidats trouvent leur entreprise grâce à notre réseau
- Un Titre enregistré au RNCP de niveau Bac+3
- Des professionnels experts de leurs métiers qui partagent leur retours d'expérience
- Une voie d'insertion professionnelle privilégiée ou une poursuite d'études
- Un accompagnement individualisé et personnalisé

ET APRÈS ?

- Insertion professionnelle

Des ?



Contacte un apprenti !

PARTENAIRES DE LA FORMATION



+ 600
entreprises
mobilisées par
IFRIA Occitanie

PROGRAMME

DE COURS SUR 1 AN

Élaborer une politique QHSE

- Définir la fonction qualité et la positionner dans l'organisation de l'entreprise
- Analyser le contexte et les enjeux de l'entreprise
- Rédiger une politique QHSE et déterminer les indicateurs associés
- Comprendre la norme ISO 9001 et l'intégrer dans le cadre d'une démarche qualité
- Appréhender la norme environnementale ISO 14001
- Appréhender les référentiels sécurité (ISO 45001 et MASE) et mettre en place un document unique pour l'évaluation des risques professionnels (DUER)
- Appréhender les référentiels Food Safety : ISO 22000, FSSC, IFS, BRC
- Mesurer les enjeux du développement durable et de la RSE (ISO 26000)
- Analyser les coûts liés à la qualité/non qualité

Mettre en œuvre et animer la politique QHSE

- Réaliser une veille réglementaire
- Initier et manager un projet
- Élaborer un plan HACCP
- Assurer la mise à jour efficace de la documentation des systèmes QHSE
- Mettre en œuvre un retrait/rappel et une gestion de crise
- Réaliser des documents professionnels (tableaux, logiciels de présentation)

Contrôler l'application de la politique QHSE

- Préparer, réaliser un audit interne et rédiger un compte rendu
- Appliquer une méthode d'analyse de risques et de résolution de problèmes avec les outils adaptés
- Rédiger et suivre un plan d'actions d'amélioration
- Animer une revue de direction dans un but d'amélioration continue

Et aussi...

- Améliorer sa communication (prendre la parole, réaliser une réunion, manager une équipe...)
- Comprendre le fonctionnement, les éléments constitutifs et les enjeux d'un diagramme de fabrication en agroalimentaire
- Mettre en place une démarche projet et utiliser les outils adéquats
- Mises en situation chez nos entreprises partenaires (HACCP, audit, DUER...)
- Cours d'anglais



L'ALTERNANCE ÉCOLE / ENTREPRISE

L'apprenti alterne entre périodes de formation et périodes en entreprise.

Il dispose d'un accompagnement individualisé, coordonné entre l'équipe pédagogique, son référent IFRIA Occitanie et son maître d'apprentissage - interlocuteurs clés de son parcours de formation.

Ensemble, ils lui fournissent les outils pédagogiques pour acquérir progressivement les connaissances indispensables à l'obtention de son diplôme et les compétences métiers nécessaires à son insertion professionnelle.

ADMISSION

- Dossier de candidature sur : www.ifria-occitanie.fr/candidater/
- Réception des dossiers de candidature à partir de janvier
- Entretien de sélection, de motivation à partir de mars
- Recherche d'entreprise d'avril à décembre pour les admissibles
- Rentrée en formation à partir de octobre

CONTACTS

Amandine VIGNANDEL
a.vignandel@ifria-occitanie.fr - 07 86 11 09 45

Clarisse KARAOUI
c.karaoui@ifria-occitanie.fr - 07 56 16 27 31



OCCITANIE
IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



Antenne de Toulouse

Marché d'Intérêt National
146 et 200 avenue des États-Unis
31000 Toulouse
05 62 30 15 50
info@ifria-occitanie.fr

Plus d'infos sur :

www.ifria-occitanie.fr