

BAC+3 RESPONSABLE SYSTÈME QHSE EN AGROALIMENTAIRE

NEW



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

Préparer de futurs assistant(e)s qualité capables de mettre en œuvre et animer le système QHSE pour les entreprises du secteur agroalimentaire. Il/elle élabore et développe des procédures, méthodes et outils en ce sens, sensibilise et forme 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
- 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 ?

- 95% des apprentis IFRIA trouvent leur entreprise grâce à nos équipes
- Un Titre enregistré au RNCP de niveau Bac+3
- Une voie d'insertion professionnelle privilégiée ou une poursuite d'études
- Un accompagnement individualisé et personnalisé

ET APRÈS ?

- Titre Professionnel de niveau 7
- Insertion professionnelle

FORMATION DISPENSÉE PAR



PROGRAMME

DE COURS SUR 1 AN

Élaborer une politique QHSE

- Positionner la fonction qualité et ses enjeux dans l'entreprise
- Pratiquer l'analyse fonctionnelle
- Analyser les coûts liés à la qualité/non qualité
- Identifier la norme ISO 9001 et l'intégrer dans le cadre d'une démarche qualité
- Appréhender les normes environnementales ISO 14001
- Analyser les référentiels sécurité ISO 45001, MASE
- Évaluer les risques professionnels
- Appréhender la norme ISO 22000
- Mesurer les enjeux du développement durable et de la RSE (ISO 26000)

Contrôler l'application de la politique QHSE

- Préparer et réaliser un audit qualité
- Appliquer une méthode d'analyse de risques et de résolution de problèmes

Mettre en œuvre et animer la politique QHSE

- Identifier les organisations structurelles de l'entreprise
- Initier et conduire un projet qualité
- Rédiger et mettre à jour la documentation du système qualité
- Participer à la mise en œuvre et/ou au suivi d'un système de management intégré
- Manager et accompagner le système qualité
- Réaliser des documents professionnels (tableaux, logiciels de présentation)

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 septembre

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