

Madame, Monsieur,

Votre entreprise cherche à faire évoluer des projets de long terme en lien avec le service qualité. L'IUT de Laval, avec l'appui du CFA Inter Universités, forment par apprentissage des jeunes collaborateurs avec de nombreuses entreprises du Grand Ouest.

L'embauche d'un apprenti préparant la Licence Professionnelle en Hygiène Et Sécurité des Productions Agro-Alimentaires (HESPAA) permettra de développer par exemple une ou plusieurs des missions suivantes :

- Mise à jour HACCP
- Aide au renouvellement des certifications IFS et BRC
- Suivi et consolidation des pré-requis de l'ISO 22.000
- Mise à jour du plan de nettoyage de lignes de production
- Etude allergènes
- Amélioration du système de traçabilité
- Révision des fiches de poste

Le contrat d'apprentissage suit une année de formation, en alternance selon le calendrier joint, et validée par un diplôme de l'IUT. Il engendre des avantages financiers conséquents :

- une rémunération à 49-61% du SMIC, selon l'âge de l'apprenti
- une exonération des charges patronales et salariales
- 1000 € d'aide versée en fin d'année de formation
- un crédit d'impôt de 1600 €

Pour une entreprise du secteur privé avec un contrat de 35 heures, ceci peut revenir à un coût mensuel entre **500 et 700 euros** – prenez contact avec votre Chambre de Commerce afin de faire une étude personnalisée.

Dans l'espoir de vous compter parmi nos partenaires pour l'année 2013-14, veuillez croire, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations sincères.



Sarah Bertrand  
Coordinatrice de l'Alternance  
06.27.60.00.94

Ci joints :  
Un calendrier de l'alternance 2013-14  
Une présentation synthétique de la formation

**IL EST POSSIBLE DE SIGNER LE CONTRAT DÈS LE DÉBUT DU MOIS DE JUILLET**

août-13	sept-13	oct-13	nov-13	déc-13	janv-14	févr-14	mars-14	avr-14	mai-14	juin-14	juil-14	août-14
	1	1	1 Toussaint	1	1 Nouvel an	1	1	1	1 Fête du Travail	1	1	1
	2	2 <b>3</b>	2	2	2 <b>1</b>	2	2	2 <b>16</b>	2	2	2 <b>28</b>	2
	3	3 <b>40</b>	3	3	3	3	3	3 <b>14</b>	3	3	3 <b>27</b>	3
	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4 <b>25</b>	4	4
	5 <b>36</b>	5	5	5 <b>49</b>	5	5 <b>11</b>	5 <b>12</b>	5	5	5 <b>23</b>	5	5
	6	6	6 <b>6</b>	6	6	6 <b>6</b>	6 <b>10</b>	6	6 <b>21</b>	6	6	6 <b>33</b>
	7	7	7 <b>45</b>	7	7	7	7	7	7 <b>19</b>	7	7	7 <b>32</b>
	8	8	8	8	8	8	8	8	8 Fin de guerre	8	8	8
	9	9 <b>4</b>	9	9	9 <b>2</b>	9	9	9 <b>17</b>	9	9 Pentecôte	9 <b>29</b>	9
	10	10 <b>41</b>	10	10	10	10	10	10 <b>15</b>	10	10	10 <b>28</b>	10
	11	11	11 Armistice	11	11	11	11	11	11	11 <b>26</b>	11	11
	12 <b>37</b>	12	12	12 <b>50</b>	12	12	12 <b>13</b>	12	12	12 <b>24</b>	12	12
	13	13	13	13	13	13 <b>7</b>	13 <b>11</b>	13	13	13	13	13 <b>34</b>
	14	14	14 <b>46</b>	14	14	14	14	14	14 <b>22</b>	14	14 Fête Nat	14 <b>33</b>
	15	15	15	15	15	15	15	15	15 <b>20</b>	15	15	15 Assomption
	16	16	16	16	16 <b>3</b>	16	16	16 <b>18</b>	16	16	16 <b>30</b>	16
17	17	17 <b>42</b>	17	17	17	17	17	17 <b>16</b>	17	17	17 <b>29</b>	17
18	18	18	18	18 <b>7</b>	18	18	18 <b>14</b>	18	18	18 <b>27</b>	18	
19	19 <b>38</b>	19	19	19 <b>51</b>	19	19	19 <b>12</b>	19	19	19 <b>25</b>	19	
20	20	20	20	20	20	20 <b>8</b>	20	20	20	20	20	
21 <b>1</b>	21	21	21 <b>47</b>	21	21	21	21	21 L Pâques	21 <b>23</b>	21	21	
22 <b>34</b>	22	22	22	22	22	22	22	22	22 <b>21</b>	22	22	
23	23	23	23	23	23 <b>4</b>	23	23	23 <b>19</b>	23	23	23 <b>31</b>	
24	24	24 <b>43</b>	24	24 <b>8</b>	24	24	24	24 <b>17</b>	24	24	24 <b>30</b>	
25	25 <b>2</b>	25	25	25 Noël	25	25	25	25	25	25	25	
26 RENTRÉE	26 <b>39</b>	26	26	26 <b>52</b>	26	26	26 <b>15</b>	26	26	26 <b>26</b>	26	
27	27	27	27	27	27	27 <b>9</b>	27 <b>13</b>	27	27 <b>24</b>	27	27	
28	28	28	28 <b>48</b>	28	28	28	28	28	28 <b>22</b>	28	28	
29 <b>35</b>	29	29 <b>5</b>	29	29	29 <b>10</b>			29	29 <b>20</b>	29 Ascension	29	
30	30	30 <b>44</b>	30	30	30 <b>5</b>			30	30 <b>18</b>	30	30 <b>32</b>	
31		31		31 <b>9</b>	31			31		31	31 <b>31</b>	

	période à l'IUT
	période en entreprise
	mémoire écrit rendu
	soutenances des mémoires à l'IUT
	jury de fin d'année

<b>34</b>	nombre de semaines en entreprise
<b>15</b>	numéro de semaine calendaire



## Présentation synthétique LICENCE PROFESSIONNELLE HYGIENE ET SECURITE DES PRODUCTIONS AGRO- ALIMENTAIRES (HESPAA)

### Identité de la formation

- LP (Bac+3), spécialité Hygiène et Sécurité
- première habilitation : septembre 2002
- première habilitation par apprentissage : septembre 2013
- diplôme délivré par l'Université du Maine
- en partenariat avec le Lycée Agricole de Laval
- 400h de formation
- 34 semaines en entreprise sous contrat d'apprentissage ou contrat professionnalisation
- capacité actuelle de 28 étudiants, dont 14 par alternance

### Le contenu

Cette formation par apprentissage en 1 an prépare à la licence professionnelle mention « Industrie Agro-Alimentaire, Alimentation » spécialité Hygiène Et Sécurité des Productions Agro-Alimentaires (HESPAA).

Former des cadres intermédiaires destinés à évoluer comme « hygiéniste » ou assistant qualité à l'interface entre le laboratoire et la production sous la tutelle d'un responsable qualité. Dans les PME, les personnes issues de cette licence professionnelle peuvent fréquemment devenir de fait, responsable des aspects hygiène et qualité. A la fin de la formation, les apprentis auront acquis des compétences dans les domaines de l'hygiène, la qualité et la sécurité. En outre, leurs bases scientifiques auront été consolidées dans les domaines de la physico-chimie, la microbiologie et le génie des procédés.

<b>Positionnement scientifique :</b>	<b>100 h</b>	<b>Hygiène des procédés :</b>	<b>100 h</b>
Microbiologie	25h	Hygiènes des équipements	18,5h
Biochimie et toxicologie alimentaire	25h	Techniques de nettoyage	25h
Biophysique	25h	Gestion de l'eau et des effluents	12,5h
Génie des procédés	25h	Gestion de l'air et des gaz	12,5h
		Froid industriel	12,5h
		Hygiène du personnel	6,5h
		Sécurité du personnel	12,5h
<b>Microbiologie appliquée à l'hygiène :</b>	<b>100 h</b>	<b>Management de l'hygiène :</b>	<b>100 h</b>
Micro-organismes pathogènes	50h	Pratique HACCP	18,5h
Écologie microbienne	12,5h	Traçabilité	6,5h
Épidémiologie	12,5h	Statistiques	12,5h
Agents anti-microbiens	12,5h	Informatique	12,5h
Législation, normalisation qualité	12,5h	Expression - communication	25h
		Anglais	25h



## Compétences

- Connaissance des process de production des produits alimentaires
- Connaissance des risques microbiologiques associés aux produits alimentaires et à l'environnement de production
- Connaissance des moyens préventifs et curatifs permettant de maîtriser l'hygiène en IAA
- Connaissance des méthodes d'organisation et de travail adapté à l'hygiène
- Connaissance des outils de la qualité
- Autonomie et aptitude à la communication

## Domaines couverts

- Industries agro-alimentaires
- Entreprises de nettoyage industriel
- Restauration collective
- Distribution

## Outils maîtrisés

- Outils de la qualité
- Techniques de nettoyages
- Outils bureautiques (traitement de données, travail collaboratif, veille informationnelle...)
- Techniques de laboratoire en microbiologie et biochimie
- Communication