

AUDITEUR QUALITÉ

& sécurité agroalimentaire



Formation financée

Stage assuré

CDI à la clé



Formation accréditée
par la Conférence des Grandes Écoles

Présentation de la formation

La formation professionnalisante vise dans un premier temps à transmettre aux candidats des compétences relatives à la qualité et la sécurité agroalimentaire, avec un volet réglementaire et normatif.

Dans un second temps, les démarches et procédures d'audit qualité seront développées avec une orientation vers des cas concrets en se basant sur la diversité des clients de Mérieux NutriSciences. Ce qui permettrait aux candidats de mieux appréhender les points critiques en intégrant les spécificités de chaque secteur et d'apporter les conseils de prévention adéquats aux clients de Mérieux NutriSciences.

Le métier visé par cette formation est l'audit et le conseil, la fonction ciblée est auditeur qualité sécurité agroalimentaire.



Les activités liées au métier

- Prélèvements d'échantillons alimentaires chez les clients
- Audits d'hygiène
- Rédaction de rapports d'audits.
- Conseils en hygiène
- Inspection en hygiène
- Communication avec les clients

L'école leader généraliste en Biologie



L'EBI (École de Biologie Industrielle) met en avant depuis 1992 une pédagogie fondée sur des valeurs de bien-être et de coopération. Dans son nouveau campus éco-responsable, l'école affirme pleinement sa vocation de pépinière de talents, et de creuset de l'innovation ouverte.

Au cœur du Technoparc de la plaine des sports de Cergy et de l'Université Paris-Seine, ses **chercheurs**, **étudiants** et **doctorants** apportent une **dimension industrielle créative pour les sciences de la vie**. Son plateau technique de 1 000 m² permet aux **chercheurs et aux étudiants** de travailler ensemble avec du **matériel professionnel**. Avec l'aide de ses **professeurs**, de son **tuteur** et de **coachs diplômés**, chaque élève prend **confiance** dans ses aptitudes et s'investit rapidement dans l'environnement professionnel qu'il a choisi.

La référence dans le domaine de la qualité et de la sécurité des aliments

L'entreprise Mérieux NutriSciences est une société de service spécialisée dans **la qualité et la sécurité des aliments**. Elle s'adresse à l'ensemble des filières : restauration, distribution et industrie. Son marché est donc particulièrement large et va de l'artisan jusqu'aux grands groupes internationaux. Avec un peu plus de 5.000 clients et **une offre de service très complète** (analyses microbiologiques, chimiques, biologie moléculaire, études sensorielles, audit, conseil, inspection, formation).

Un partenariat de prestige

Cette formation professionnalisante B.A.D.G.E. est le fruit d'une étroite collaboration entre l'École de Biologie Industrielle et Mérieux NutriSciences.

L'entreprise est totalement impliquée dans la **formation pratique des étudiants** et elle propose une démarche d'engagement attractive : **l'entreprise financera la totalité des coûts pédagogiques de l'école, intégrera les étudiants** dans la phase de **stage pratique**, et signera **une offre de CDI qui débutera à l'issue de la formation**. En contrepartie de ces engagements, les personnes sélectionnées devront rester en activité **au moins 2 ans dans l'entreprise**.

Les + du partenariat :

- une formation prise en charge par l'entreprise
- un stage déjà trouvé
- un CDI à la clé

Un programme organisé autour de 5 modules

La formation de 300 heures s'articule autour de cours magistraux, de travaux dirigés, de travaux pratiques, d'études de cas et de projets en groupe.

Le stage de fin d'études sera effectué dans la société Mérieux NutriSciences, c'est une mise en pratique des notions théoriques avec une immersion totale dans les procédures d'audits des différents secteurs de l'agroalimentaire.

Semestre	Unités d'enseignements	Volume horaire	Crédits ECTS
1	Science des aliments	21h	3
	Microbiologie	74h	6
	Sécurité alimentaire et gestion des risques	48h	6
	Qualité industrielle et audits de la sécurité des aliments	85h	10
	Communication et gestion de projet	69h	5
	Total semestre 1		297h
2	Stage en entreprise - Mérieux NutriSciences	840h	10
	Total année	1137h	40



Les formateurs

Les professeurs de l'Ecole de Biologie Industrielle apportent leur expertise de l'ingénierie pédagogique et technique.

Les professionnels de Mérieux NutriSciences assurent des interventions de haut niveau à la pointe de l'actualité dans les domaines traités d'audit et de la sécurité alimentaire.

MODALITÉS PRATIQUES

Lieu des enseignements

École de Biologie Industrielle, 49 avenue des Genottes 95800 CERGY

Niveau de recrutement

Bac +2 en biologie ou biochimie ou bioanalyse et contrôle qualité agroalimentaire
OU être titulaire du baccalauréat ou d'un titre homologué de niveau IV et justifier d'une expérience professionnelle significative d'au moins 3 ans en rapport direct avec l'intitulé de la formation

Admissions

Sur dossier et entretien avec un jury de sélection composé de professeurs et de représentants de Mérieux NutriSciences

INSCRIPTION

Date limite de dépôt des dossiers de candidature

Session 1 : 14 Avril

Session 2 : 15 Mai

Frais de dossier

140 €

Coût pédagogique

7 500€ (financé par Mérieux NutriSciences)



Contact

SERVICE DES ADMISSIONS

admissions@hubebi.com

01 85 76 66 90

Retrouvez-nous
sur les réseaux sociaux



Calendrier de la formation

Sélection

Mars à Juillet

Cours & projets

de mi-septembre à Février

Stage & projet de fin d'études

Mars - Août

Soutenance

Septembre

