

MFR de Vayres

BP4—Lagron
RN 89 Sortie 8
33870 Vayres

05 57 74 85 30
contact@mfr-vayres.fr
www.mfr-vayres.fr



Responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement



Un métier complet à fort potentiel d'insertion

Fort de 10 années d'expérience, la formation de Responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement adaptée au secteur viti-vinicole reste la seule formation courte dispensée en contrat d'alternance.



En seulement 1 an, avec une alternance régulière entre l'école et l'entreprise d'accueil, l'alternant devient une personne opérationnelle en milieu professionnel et occupe le poste de qualicien.

Le choix de l'entreprise d'accueil et du thème de stage est déterminant.

RÉUSSIR
autrement



La force des MFR : la pédagogie de l'alternance

Toute l'année, l'apprenant bénéficie des conseils et de l'accompagnement de professionnels aguerris. La diversité des stages optimise la formation et le développement des qualités humaines : adaptabilité, autonomie, esprit d'initiative, sens du relationnel...C'est aussi la possibilité de justifier d'une expérience professionnelle dès la fin de ses études et d'augmenter ses chances de trouver un emploi.

Objectifs

- ◆ Manager des projets **sous le contrôle de sa Direction**,
- ◆ Aider l'entreprise **partenaire** à répondre aux enjeux de la filière vitivinicole :
 - * Qualité,
 - * Sécurité des aliments,
 - * Santé sécurité au travail,
 - * Impact Environnemental,
 - * Développement durable/ responsabilité sociétale des entreprises ...

Débouchés professionnels

Responsable Qualité / Assistant qualité / animateur qualité en :

- ◆ Coopératives vinicoles,
- ◆ Négoces en vins et spiritueux,
- ◆ Tonnelleries,
- ◆ ODG (Organismes de défense et de Gestion des appellations),
- ◆ Cabinets de consultants,
- ◆ Organismes certificateurs ou d'inspection...

Validation

Le titre de Responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement est enregistré au Répertoire National de Certification Professionnelle (<http://www.rncp.cncp.gouv.fr/>).

Le niveau 6 est équivalent à celui d'une licence professionnelle.





Formation

Cette formation s'adresse aux titulaires d'un bac +2, et/ou justifiant d'une expérience professionnelle significative.

Le diplôme se prépare sur 1 an de septembre à août.

Compétences visées

Les cours permettent de travailler 4 grands pôles de compétences

- I. **Réaliser un diagnostic de l'entreprise** viti-vinicole et accompagner la Direction dans la validation de ses choix stratégiques
- II. **Conduire un projet QHSE** d'entreprise vitivinicole en lien avec la stratégie définie
- III. **Mobiliser tous les acteurs** de l'entreprise pour l'amélioration continue des processus
- IV. **Participer au processus client**
 - ♦ en répertoriant l'ensemble des exigences « qualité » clients et réglementaires,
 - ♦ en s'assurant de leur mise en œuvre dans l'entreprise,
 - ♦ en les communiquant auprès du client.

Formation en entreprise (70% du temps)

L'échange régulier sur les pratiques d'entreprises avec des professionnels et la réalisation des actions sur le terrain, assure la qualité de la formation.



⊙ Informations pratiques

En apprentissage :

Formation gratuite,
Carte d'apprenti avec ses avantages
Aides régionales au transport, hébergement et restauration
Rémunération selon barème en vigueur

En contrat de professionnalisation :

Financement par l'OPCA de l'entreprise,
Rémunération selon barème en vigueur

Accompagnement :

Dans la recherche d'entreprise d'accueil.
En entreprise, encadré par un tuteur professionnel
Sur l'ensemble du cursus, suivi par un tuteur pédagogique.
Présence d'une référente handicap dans l'établissement.



Pour les autres statuts :

Tarifs / Rémunération en fonction de la situation actuelle de l'apprenant et de l'entreprise d'accueil

Renseignements

Luc MALBOS
l.malbos@mfr-vayres.fr

05 57 74 85 30

Inscription dès le mois de janvier suivie d'un entretien de motivation

⊙ Et après ...

Sur les 4 dernières années, l'insertion professionnelle est de **90 %**
(à 3 mois après la fin de la formation).
Possibilité de poursuivre les études vers le niveau I (master)



MFR de Vayres

BP4—Lagron
RN 89 Sortie 8
33870 Vayres

05 57 74 85 30
contact@mfr-vayres.fr
www.mfr-vayres.fr



Conception / impression : MFR de Vayres