



UE1 Management de la qualité



Niveau d'étude
BAC +5



ECTS
5 crédits



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement

Présentation

Description

Le management de la qualité est une démarche qui permet l'amélioration continue des processus, des produits et des services d'une entreprise afin de satisfaire ses clients. Cette unité d'enseignement a pour objectif de présenter la mise en œuvre d'un système de management de la qualité efficace et performant.

Programme :

Cours magistraux (36h)

Programme :

Management de la qualité

HACCP

Norme ISO 22000

Référentiels IFS/BRC

Formation théorique à l'audit

Travaux dirigés (8h)

HACCP#: mise en pratique de la méthodologie afin de comprendre les notions et d'établir un plan de maîtrise des dangers pertinent.

Audit interne#: exercices pour comprendre et assimiler la méthodologie de l'audit#: traduire des exigences en questions, formuler des questions ouvertes, savoir rédiger un écart, savoir coter un écart.

Norme environnementale ISO 14001



Objectifs

- Savoir identifier les exigences réglementaires associés à la qualité d'un produit.
- Mettre en application la méthode HACCP.
- Mettre en place des démarches d'assurance qualité dans le cadre des référentiels existants (ISO, IFS, BRC ...).
- Comprendre les exigences des normes et référentiels utilisés dans les IAA pour la sécurité sanitaire et la qualité.
- Connaitre la notion de culture sécurité des aliments et qualité.
- Identifier les principes de la réalisation d'un audit et comprendre la méthodologie d'un point de vue théorique.
- Connaitre les certifications en matière d'environnement.
- Piloter une démarche d'amélioration d'un système de management de la qualité.

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	36h
TD	Travaux Dirigés	8h

Pré-requis obligatoires

aucun

Compétences visées

- Savoir identifier les exigences réglementaires associés à la qualité d'un produit.
- Mettre en application la méthode HACCP.
- Mettre en place des démarches d'assurance qualité dans le cadre des référentiels existants (ISO, IFS, BRC ...).
- Comprendre les exigences des normes et référentiels utilisés dans les IAA pour la sécurité sanitaire et la qualité.
- Connaitre la notion de culture sécurité des aliments et qualité.
- Identifier les principes de la réalisation d'un audit et comprendre la méthodologie d'un point de vue théorique.
- Connaitre les certifications en matière d'environnement.
- Piloter une démarche d'amélioration d'un système de management de la qualité.



Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			5		

Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			5		

Infos pratiques

Campus

➤ [Campus de Dijon](#)