



# 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](#)