

FORMATION
D'INGÉNIEUR
AGRONOME

SPÉCIALISATION

MANAGEMENT

QSE DES FILIÈRES

ALIMENTAIRES



Pour un management durable de la qualité, de la sécurité et de l'environnement dans les filières agricoles et alimentaires



BORDEAUX
SCIENCES
AGRO

Présentation globale de la spécialisation

La spécialisation Management QSE des filières alimentaires répond à la nécessité qu'ont les différentes entreprises des filières agricoles et alimentaires d'anticiper, de maîtriser et de manager les risques et de répondre aux multiples exigences de leurs parties intéressées (clients, consommateurs, pouvoir public ...).

La connaissance et la maîtrise des outils du management feront de l'ingénieur en Management QSE des filières alimentaires un acteur majeur dans la conception, la mise en place et l'animation des démarches de progrès nécessaires à la performance.



Programme pédagogique

Les principaux enseignements spécifiques au parcours Management QSE des filières alimentaires sont les suivants :

- » **Outils de l'Ingénieur en Management QSE des filières alimentaires** : de la résolution de problèmes à l'audit des systèmes de management
- » **Santé et Sécurité au Travail (SST)** : de la prévention des risques professionnels (document unique) à l'amélioration de la qualité de vie au travail
- » **Qualité** : de la qualité des produits (SIQO) à l'efficacité des organisations (démarches qualité des entreprises)
- » **Environnement** : de l'évaluation des impacts environnementaux (Bilan Carbone, ACV, ...) à la mise en œuvre de la performance environnementale
- » **Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA)**: des bonnes pratiques d'hygiène aux systèmes de management de la SSA
- » **Management Intégré et Développement Durable**: de la prise en compte du contexte et des enjeux des entreprises à la mise en œuvre des exigences liées au développement durable

Les +

- > Une formation transversale qui permet d'intégrer toutes les entreprises et filières de la chaîne alimentaire (coopératives agricoles, IAA, grande distribution).
- > Une approche intégrée et approfondie des problématiques de l'entreprise et une ouverture vers le Développement Durable à travers l'intégration des exigences relatives à la Responsabilité Sociétale des Organisations ;
- > Une forte contribution des acteurs professionnels à travers des interventions en cours, des visites d'entreprises, des projets professionnels et des stages.

SEMESTRE PRÉ-SPÉCIALISATION (13 semaines)

QUALITÉ DES ALIMENTS

- les enjeux de l'alimentation et les risques alimentaires
- La qualité sanitaire, nutritionnelle et sensorielle des aliments
- Le génie alimentaire et la gestion de production
- Application pratique (4 semaines) : évaluation et maîtrise de la qualité des aliments

STAGE DE PRÉSPÉCIALISATION :

"Contribution à la mise en place ou à l'amélioration de la qualité en entreprise"

SEMESTRE SPÉCIALISATION (22 semaines)

CONNAISSANCE & MAÎTRISE DES DIFFÉRENTS SYSTÈMES DE MANAGEMENT QSE

- Les systèmes de management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments (SSA), de la santé et sécurité au travail (SST) et de l'environnement
- L'évaluation et le pilotage des systèmes de management
- Applications pratiques (8 semaines) : mises en œuvre des systèmes de management

SEMESTRE STAGE (6 mois)

STAGE DE SPÉCIALISATION :

"Les systèmes de management, au service de l'efficacité de l'entreprise : application à des problématiques QSE et/ou DD"

Débouchés professionnels

Cette spécialisation prépare à des fonctions d'encadrement, de management, de conseil dans des entreprises ou organismes de la chaîne alimentaire.

» LE MANAGEMENT DES RISQUES QSE :

- responsable qualité produit
- ingénieur qualité environnement
- responsable management durable
qualité, sécurité, environnement

» L'ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES ET L'ÉVALUATION DE LEURS PERFORMANCES :

- consultant
- formateur
- auditeur

Témoignage



Florence BOUILLET, Promo 2008

Responsable Qualité Usine, Groupe VITAGERMINE

"Ma formation en spécialisation Management QSE des filières alimentaires m'a apporté des bases solides. Mes différents stages ainsi que les projets professionnels ont été des atouts indéniables pour ma candidature à ce poste. C'est cette combinaison de connaissances théoriques appuyées et illustrées par des expériences pratiques qui me semble faire la richesse de la formation MICA. De mon point de vue, ma formation correspond très bien aux besoins des entreprises."

Un campus accueillant et dynamique...

- 5 résidences de logements étudiants proposant 350 logements
- De nombreuses associations et clubs étudiants
- Un grand choix d'activités sportives
- 17 langues vivantes proposées

Une école d'enseignement supérieur et de recherche :

- 12 unités mixtes de recherche
- 3 unités de valorisation de la recherche
- Certifiée ISO 9001 pour sa formation d'ingénieur
- Engagée dans une démarche de développement durable

Première région de France en termes de valeur ajoutée agricole



- Première région mondiale pour les vins d'appellation contrôlée
- Première région française pour la production sous signes de qualité et/ou d'origine
- Abrite le plus grand massif forestier planté d'Europe



Bordeaux : métropole classée au patrimoine de l'UNESCO

- Un fort potentiel universitaire et scientifique
- Une intense vie culturelle et associative
- Une forte activité économique et touristique

Bordeaux : une situation géographique privilégiée

- à 55 km des plages de Lacanau
- à 3 h 15 des pistes de ski des Pyrénées
- à 2 h 30 de l'Espagne

Contact de la spécialisation

Benoît GROSSIORD

Tél : 05 57 35 07 35

benoit.grossiord@agro-bordeaux.fr

