



Contrat de professionnalisation MANAGEMENT QRSE¹ DES FILIÈRES ALIMENTAIRES

Année universitaire 2021-2022

QRSE

La QSE mène à la RSE

www.agro-bordeaux.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La spécialisation **Management QRSE des filières alimentaires** forme des spécialistes QSE/RSE, futurs acteurs des filières agroalimentaires capables d'**anticiper, de maîtriser et de manager les risques**. Ils contribuent à **répondre aux exigences de toutes les parties intéressées de l'entreprise** (clients,

consommateurs, pouvoirs publics ...). La maîtrise des **outils du management et de l'amélioration continue** en fait des acteurs majeurs dans la conception, la mise en place et l'animation des démarches de progrès nécessaires à la performance globale de l'entreprise.

VALEUR AJOUTÉE DES ENSEIGNEMENTS

- Une **formation transversale** qui forme pour toutes les entreprises de la chaîne alimentaire ;
- Une **approche intégrée des problématiques Qualité, Sécurité et Environnement (QSE)** de l'entreprise ;
- La volonté d'**intégrer les exigences de la Responsabilité Sociétale** dans le management des entreprises (RSE) ;
- Une **forte contribution d'acteurs professionnels** (cours, visites d'entreprises, projets);

DEBOUCHÉS

La spécialisation Management QRSE des filières alimentaires permet d'accéder aux métiers liés :

- **Au management opérationnel** des risques : responsable qualité produit / ingénieur qualité-environnement / responsable management durable qualité, sécurité, environnement / responsable amélioration continue, manager des risques.
- **A l'accompagnement** des démarches de progrès engagées par les entreprises : formateur, consultant et auditeur (évaluation des systèmes)

ENTREPRISES D'ALTERNANCE

Toutes entreprises des filières alimentaires (production, transformation, distribution) • Organismes de conseil, de formation et d'évaluation de la conformité (certification)

¹ *Qualité, Sécurité, Environnement & Responsabilité Sociétale des Entreprises)*

CONDITIONS D'ADMISSION

ELÈVE-INGÉNIEUR ETUDIANT EN POURSUITE D'ÉTUDES

Elève ingénieur-agronome en formation initiale ayant validé sa deuxième année d'études à Bordeaux Sciences agro ou dans une école d'ingénieur partenaire.

Jeune diplômé de niveau master 2 souhaitant développer des compétences recherchées par les acteurs de la filière (**certificat de spécialité***).

Contact :

Pôle alternance

alternance@agro-bordeaux.fr - Tél : 05 57 35 07 23

PUBLIC ADULTE

Public adulte **ayant occupé ou occupant un poste d'encadrement, justifiant de 3 années d'expérience professionnelle** et visant un développement de compétences dans le cadre d'un parcours professionnalisant (**certificat de spécialité***).

Contact :

Service Formation Continue

formco@agro-bordeaux.fr - Tél : 05 57 35 07 50

(*) Pour postuler à notre formation pour la rentrée 2020, vous devez déposer un dossier d'inscription avant le 15 juin. Dossier à envoyer à formco@agro-bordeaux.fr. Un avis sera émis par le responsable pédagogique du certificat. La décision d'admission vous sera ensuite notifiée.


INFORMATIONS PRATIQUES

- Prérequis :** formation scientifique dans les sciences du vivant niveau bac +4 ou pouvant justifier d'une expérience professionnelle significative.
- Période de formation :** septembre 2021 à septembre 2022
- Durée de la formation :** 504 h
- Période d'examen :** septembre 2022 (soutenance projet ingénieur)
- Lieu de formation :** Bordeaux Sciences Agro à Gradignan (33)

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

2021-2022

Sep-21							Oct-21							Nov-21							Dec-21													
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa							
35			1	2	3	4	39						1	44	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	48			1	2	3	4	5	
36	6	7	8	9	10	11	40	4	5	6	7	8	9	45	8	9	10	11	12	13	49	6	7	8	9	10	11	12						
37	13	14	15	16	17	18	41	11	12	13	14	15	16	46	15	16	17	18	19	20	50	13	14	15	16	17	18	19						
38	20	21	22	23	24	25	42	18	19	20	21	22	23	47	22	23	24	25	26	27	51	20	21	22	23	24	25	26						
39	27	28	29	30			43	25	26	27	28	29	30	48	29	30					52	27	28	29	30	31								
Jan-22							Feb-22							Mar-22							Apr-22													
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa							
52						1	5			1	2	3	4	9			1	2	3	4	5	6	7	8	9	13						1	2	3
1	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	10	7	8	9	10	11	12	14	4	5	6	7	8	9	10						
2	10	11	12	13	14	15	7	14	15	16	17	18	19	11	14	15	16	17	18	19	15	11	12	13	14	15	16	17						
3	17	18	19	20	21	22	8	21	22	23	24	25	26	12	21	22	23	24	25	26	16	18	19	20	21	22	23	24						
4	24	25	26	27	28	29	9	28						13	28	29	30	31			17	25	26	27	28	29	30							
5	31																																	
May-22							Jun-22							Jul-22							Aug-22													
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa							
17						1	22			1	2	3	4	26						1	2	3	4	5	6	7	31	1	2	3	4	5	6	7
18	2	3	4	5	6	7	23	6	7	8	9	10	11	27	4	5	6	7	8	9	32	8	9	10	11	12	13	14						
19	9	10	11	12	13	14	24	13	14	15	16	17	18	28	11	12	13	14	15	16	33	15	16	17	18	19	20	21						
20	16	17	18	19	20	21	25	20	21	22	23	24	25	29	18	19	20	21	22	23	34	22	23	24	25	26	27	28						
21	23	24	25	26	27	28	26	27	28	29	30			30	25	26	27	28	29	30	35	29	30	31										
22	30	31																																
Sep-22																																		
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa																												
35				1	2	3																												
36	5	6	7	8	9	10																												
37	12	13	14	15	16	17																												
38	19	20	21	22	23	24																												
39	26	27	28	29	30																													

-  jours en formation à Bordeaux Sciences Agro
- 00 jours fériés
- 00 période examens

VOUS ÊTES RECRUTEUR ? En savoir +

Notre site web : www.agro-bordeaux.fr/recruter

Contact : alternance@agro-bordeaux.fr - Tél : 05 57 35 07 23

12
OCT.
2021

Journée de formation des
tuteurs entreprise

PROGRAMME DE LA FORMATION

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ (68 h)

Démarche qualité et amélioration continue :

- L'Histoire de la Qualité
- Introduction aux systèmes de management
- Les principes de management de la qualité
- Les outils de la Qualité (résolution de problèmes et performance de l'entreprise)
- L'approche globale des risques au service de l'amélioration continue
- La normalisation : intérêts et acteurs
- La métrologie au service de la Qualité

- Qualité Totale : le modèle EFQM (European Foundation for Quality Management)

Système de Management de la Qualité selon la norme ISO 9001:

- La norme ISO 9001 : « Systèmes de management de la qualité – Exigences »
- L'approche processus
- Documentation et Systèmes de Management

MANAGEMENT DE LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES (60 h)

Maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires : des enjeux à la mise en œuvre :

- Bases et rappels en SSA (Sécurité Sanitaire des Aliments) [CODEX, Paquet Hygiène, Plan de Maîtrise Sanitaire, HACCP, ...]
- Droit de l'alimentation
- Etiquetage alimentaire (aspects réglementaires)
- Identification et traçabilité alimentaire
- Emballages et alimentarité

- Microbiologie et analyse quantitative des risques

Management de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires

- La norme ISO 22000 : « Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires »
- Maîtrise de la SSA et référentiels privés [Exemples de l'IFS (International Feature Standards) et du BRC (British Retail Consortium)]
- Gestion de crise et plan de continuité d'activité (PCA)

MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL (47 h)

Environnement et filières alimentaires : enjeux et outils

- Les enjeux environnementaux des filières agricoles et alimentaires
- La gestion de la ressource en eau
- Règlementation environnementale & ICPE
- Le bilan carbone : de la théorie à la pratique
- L'analyse du cycle de vie d'un produit alimentaire (ACV)
- L'éco-conception dans les filières alimentaires

Référentiels et systèmes de management environnementaux

- Des référentiels de bonnes pratiques (Global-GAP, ...) à la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) des exploitations agricoles
- Le Management Environnemental selon ISO14001 : « Système de Management Environnemental »
- Management environnemental et coopératives agricoles : « Agri-Confiance Environnement »

RESPONSABILITE SOCIETALE DES ORGANISATIONS (89 h)

Santé et Sécurité au Travail (SST)

- Le management de la santé et sécurité au travail selon la norme ISO 45001
- Ergonomie et troubles musculo-squelettiques (TMS)
- Travail et Risques Psychosociaux (RPS)
- Santé et Qualité de Vie au Travail (SQVT)

- Marketing & Communication Responsable
- Enjeux de la RSO et lignes directrices de l'ISO 26000
- Référentiels RSO des filières alimentaires (3D, ISO 26030, ...)
- Durabilité économique des entreprises agricoles et alimentaires
- Animation d'une démarche RS en entreprise : Approche pratique
- Evaluation d'un rapport de Responsabilité Sociétale
- Le Management LEAN-Responsable
- Démarche de sécurisation des filières d'approvisionnement (Achats responsables et commerce équitable)

Responsabilité Sociétale des Organisations (RSO)

- Introduction à la Responsabilité Sociétale : objectifs du Développement Durable (ODD), RS et filières alimentaires
- L'éthique dans la Responsabilité Sociétale

EVALUATION & SUIVI DES SYSTEMES DE MANAGEMENT (60 h)

Le rôle de l'Ingénieur QRSE dans les Systèmes de Management

- Introduction aux métiers du responsable QRSE
- L'Ingénieur QRSE et ses différentes casquettes : animation, formation, reporting, conseil, diagnostic, audit, contrôle, ...
- Le pilotage par indicateurs et l'utilisation d'un tableau de bord
- Le leadership du responsable QRSE

Le diagnostic QSE (Qualité, Sécurité, Environnement)

- Le diagnostic QSE : objectifs et méthodologie

- Réalisation d'un diagnostic en entreprise
- Présentation des résultats : points forts / axes d'amélioration
- Valorisation d'un diagnostic et plan d'actions

L'audit QSE (Qualité, Sécurité, Environnement) des entreprises des filières alimentaires

- Méthodologie de l'audit
- Approche pratique de l'audit QSE
- La réalisation d'un compte-rendu d'audit
- Audits QSE en entreprises

OUTILS DE L'INGENIEUR QRSE (69 h)

- **Etudes thématiques - Outils de l'ingénieur** (Gestion de projet, Conduite de réunion et management d'équipe, Propriété intellectuelle et industrielle, ...)

PRÉPARATION PROJET INGÉNIEUR (66 h)

ANGLAIS (28 h)