



BORDEAUX  
SCIENCES  
AGRO

Ouvert à la formation continue

## CERTIFICAT DE SPECIALITÉ MANAGEMENT QRSE DES FILIÈRES ALIMENTAIRES

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

[www.agro-bordeaux.fr](http://www.agro-bordeaux.fr)

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le certificat de spécialité **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 mixité au sein de la formation avec les élèves ingénieur en formation initiale (étudiants et apprentis)
- 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);

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Le certificat de spécialité QRSE est disponible dans le **format classique ou par alternance**.
- Une diversité de méthodes pédagogiques : cours, études de cas et mises en situations, témoignages de professionnels, déplacements sur le terrain, travaux collectifs.

### MODALITÉS D'EVALUATION

Contrôle continu • Lors du stage ou de la période de professionnalisation en entreprise : étude d'une problématique complexe (livrables académiques : mémoire et soutenance orale)

### DÉBOUCHÉS

Ce certificat 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)





## CONDITIONS D'ADMISSION

- **Public adulte et jeune diplômé de niveau BAC + 5**
- **Prérequis** : formation scientifique dans les sciences du vivant de ou avoir une expérience professionnelle justifiant le niveau de connaissances attendu dans le domaine du certificat.

## ÉLIGIBILITÉ CPF

Formation éligible aux actions de formation du CPF en s'inscrivant sur [www.moncompteformation.gouv.fr](http://www.moncompteformation.gouv.fr)

Code formation : RNCP 150315

## INFORMATIONS PRATIQUES

- **Date limite du dépôt des dossiers d'inscription** : à envoyer au plus tard le 09 avril pour la première session et le 11 juin pour la dernière session d'étude des candidatures (*réponse sous 30 jours maximum*).
- **Modalités d'accès** : Dossier à envoyer à notre Service Formation Continue. Un avis sera émis par le coordinateur pédagogique du certificat. La décision d'admission vous sera ensuite notifiée.
- **Période de formation** : septembre N à septembre N+1
- **Durée de la formation** : 1 an
- **2 formats possibles** :
  - Classique : 6 mois de cours + 6 mois de stage
  - Alternance : 504 h de cours + périodes en entreprise
- **Période d'examen** : septembre N+1
- **Lieu de formation** : Bordeaux Sciences Agro à Gradignan (33)

## TARIFS

Au moment du dépôt du dossier : **versement de 250 € d'arrhes en gage de votre candidature** qui vous seront restituées si vous n'êtes pas admis (décision du coordinateur pédagogique du certificat) ou si vous êtes admis et que vous intégrez effectivement la formation.

### Classique (hors alternance) :

- 2 500 € pour les étudiants en poursuite d'étude et les demandeurs d'emploi,
- 5 000 € pour tout autre demandeur.

Une prise en charge du coût de la formation et le maintien de la rémunération peut être envisagée, le demandeur doit se mettre en contact avec le service formation continue.

### En alternance en contrat de professionnalisation :

12€ / heure de formation à la charge de l'employeur (frais de formation pris en charge par son Opérateur de compétences).

**VOUS ÊTES CANDIDAT ? En savoir +**

**Service Formation Continue** : [formco@agro-bordeaux.fr](mailto:formco@agro-bordeaux.fr) - Tél : 05 57 35 07 50 (*Conseil et accompagnement pour le financement de la formation*)

Coordinateur pédagogique : Benoit GROSSIORD, Maître de conférences en Sciences des Aliments - Expert en entreprises pour le programme RSE-Agro porté par Coop de France et le groupe AFNOR (Expert 3D).

**Bordeaux Sciences Agro**  
1, cours du Général de Gaulle, CS 40201 - 33175 Gradignan Cedex, FRANCE


# Certificat de spécialité en alternance

2021-2022

Le certificat de spécialité en alternance dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, permet au stagiaire de la formation continue de développer les compétences visées par la formation tout en en acquérant l'expérience professionnelle en entreprise.

L'employeur prend en charge le coût de la formation, et rémunère l'alternant entre 80 et 100% du SMIC (minimum légal ou selon la convention collective) selon son âge.

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

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

## ENTREPRISES D'ALTERNANCE

Tous les employeurs de droit privé assujettis au financement de la formation professionnelle continue à l'exception de l'État, des collectivités territoriales et de leurs établissements publics à caractère administratif.

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

## 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)

### **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



www.agro-bordeaux.fr  
 contact@agro-bordeaux.fr  
 0 5 57 35 07 07

- 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)

## **EVALUATION & SUIVI DES SYSTEMES DE MANAGEMENT (60 h)**

### **Le rôle du responsable 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 DU PILOTAGE DE PROJETS 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 D'ETUDE EN ENTREPRISE (stage) (66 h)**

## **ANGLAIS (28 h)**

