AGR103 - Management de la qualité et maîtrise des risques

Mis à jour le 05-03-2026

Code : AGR103

Unité d'enseignement de type cours

3 crédits

Volume horaire de référence (+/- 10%) : **30 heures**

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Marion POMMET

Contact national :

EPN07 - Agroalimentaire

292 rue Saint Martin
75003 Paris

Marion Pommet
marion.pommet@lecnam.net

Présentation

Prérequis

Aucun pré-requis.

Cette unité d'enseignement fait partie d'un bloc de la licence générale Agro-industries (LG040C41), elle est donc finançable à l'aide de votre CPF.

Objectifs pédagogiques

Le management de la qualité est un processus d'amélioration continue qui s'applique à toute entreprise et qui a pour objectif d'augmenter son efficacité et de mieux satisfaire ses clients, notamment en maîtrisant les risques. Cette unité d'enseignement permet d'acquérir les connaissances de base indispensables à la compréhension des démarches de management de la qualité et de maîtrise des risques. Elle permet de comprendre le rôle et les missions des différents acteurs (au sein de l'entreprise mais également des agences et structures de contrôle) et d'apprendre à utiliser les outils permettant la gestion et la maîtrise des risques dans l'industrie. Elle comprend une sensibilisation à la méthode HACCP (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) à travers des études de cas, ainsi que la présentation de nombreux référentiels qualité liés à différents enjeux (organisationnels, sécurité des denrées alimentaires, environnementaux, sociétaux, validité de résultats d'analyse).

Compétences

- Connaître les notions fondamentales du management de la qualité pour pouvoir interagir efficacement avec les différents services concernés au sein d'une entreprise

- Comprendre le rôle et les missions des principales agences de sécurité sanitaire ainsi que des structures de contrôle

- Savoir utiliser les outils permettant la gestion et la maîtrise des risques dans l'industrie

- Etre sensibilisé à la méthode HACCP

- Connaître différents référentiels qualité et leurs spécificités

Programme

Contenu

- Historique de la mise en place du management de la qualité
- Démarche qualité
- Cadre juridique et réglementation
- Rôle et missions des principales agences de sécurité sanitaire et structures de contrôle
- Gestion et maîtrise des risques: principes, enjeux, outils et acteurs
- Sensibilisation à la méthode HACCP
- Présentation globale de référentiels (ISO 9001, 14001, 17025, 22000, 26000, IFS, BRC)

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Examen final

Description des modalités de validation

Devoir maison à rendre.

Examen final de 2 heures permettant d'évaluer les compétences acquises.