BSG106 - Management dans la filière alimentaire

Mis à jour le 22-09-2026

Code : BSG106

Unité d'enseignement de type mixte

6 crédits

Volume horaire de référence (+/- 10%) : **50 heures**

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

Présentation

Prérequis

Être admis au Master MR161.

Objectifs pédagogiques

L'UE développe les compétences managériales et organisationnelles nécessaires au pilotage des démarches de qualité et de sécurité sanitaire dans les filières alimentaires, en associant amélioration continue, management de projet et animation des équipes. Elle permet également de replacer ces démarches dans la stratégie et la culture de l'entreprise afin d'accompagner le changement et de contribuer à sa performance globale.

Compétences

- Piloter des démarches d'amélioration et des projets en mobilisant des méthodes de diagnostic, de planification, de résolution de problèmes et de suivi de la performance.
- Animer et mobiliser des équipes autour des objectifs de qualité et de sécurité sanitaire en adaptant sa communication, sa posture managériale et son accompagnement du changement.
- Analyser l'environnement, l'organisation et la stratégie de l'entreprise afin d'inscrire les enjeux de qualité, de sécurité sanitaire, de QHSE et de RSE dans son pilotage et ses orientations.

Programme

Contenu

Partie	Objectif / rôle dans l'UE	Principaux contenus
Conduite de l'amélioration continue	Mobiliser les méthodes d'amélioration pour diagnostiquer les processus, résoudre les problèmes et pérenniser les résultats.	PDCA, DMAIC, QQOQCCP, Ishikawa, 5 pourquoi, Pareto, AMDEC ; Lean, 5S, management visuel, VSM ; KPI ; implication des équipes et conduite du changement.
Management de projets	Structurer et piloter des projets dans un environnement agroalimentaire en intégrant qualité, sécurité sanitaire, ressources et parties prenantes.	Cycle de vie et méthodes agiles ; objectifs SMART, livrables et jalons ; parties prenantes, RACI ; planification et ressources ; suivi par KPI ; gestion des risques et aléas ; animation de l'équipe projet et retour d'expérience.
Management des équipes	Développer une posture managériale adaptée aux contraintes de qualité et de sécurité sanitaire et favoriser l'implication des équipes.	Styles de management et leadership ; management intergénérationnel ; communication et assertivité ; réunions, motivation, délégation et feedback ; gestion des conflits ; culture qualité ; conduite du changement ; management visuel.
Stratégie et culture d'entreprise	Comprendre l'environnement et la stratégie de l'entreprise afin de positionner les enjeux QHSE et RSE dans son pilotage global.	Organisation et modèle économique ; approche systémique et chaîne de valeur ; évolutions sociétales, technologiques et réglementaires ; SWOT, PESTEL, Porter ; culture d'entreprise ; conception et déclinaison de la stratégie ; intégration du SMI, de la QHSE et de la RSE.

Modalités de validation

- Contrôle continu