BSG204 - Pilotage de l'entreprise de la filière alimentaire

Mis à jour le 22-09-2026

Code : BSG204

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 connaissances et méthodes permettant au responsable qualité de participer au pilotage de l'entreprise en intégrant les dimensions économiques, humaines, juridiques et organisationnelles à ses décisions. Elle prépare notamment à anticiper et gérer les situations de crise, à évaluer leurs conséquences, à argumenter et suivre les ressources nécessaires à la fonction qualité et à organiser le travail des équipes dans le respect du cadre juridique.

Compétences

- Anticiper et contribuer au pilotage d'une situation de crise en mobilisant les dispositifs d'alerte, d'organisation, de retrait-rappel et de communication et en évaluant les conséquences des décisions prises.
- Évaluer et argumenter les ressources économiques nécessaires aux activités qualité en construisant et suivant un budget et en appréciant les coûts et impacts financiers associés aux décisions.
- Organiser et accompagner le travail des équipes en intégrant les responsabilités, les compétences, la prévention des risques professionnels et les principales exigences du droit du travail.

Programme

Contenu

Partie	Objectif / rôle dans l'UE	Principaux contenus
Gestion de crise	Préparer l'entreprise à faire face à une crise, organiser la réponse et contribuer aux décisions dans un environnement dégradé et incertain.	Mécanismes et typologie des crises ; vulnérabilités et scénarios ; signaux faibles et systèmes d'alerte ; cellule de crise ; continuité d'activité ; procédures d'alerte et de retrait-rappel ; communication de crise ; modélisation des impacts économiques, réputationnels et sur la chaîne d'approvisionnement ; simulation d'une crise.
Gestion financière	Donner au responsable qualité les bases économiques nécessaires pour construire, argumenter et suivre son budget et apprécier les conséquences financières de ses décisions.	Compte de résultat et bilan ; coûts directs et indirects ; produits et charges ; indicateurs de performance ; SIG ; modélisation des charges sous Excel ; seuil de rentabilité et point mort ; amortissements ; prix de vente ; BFR, fonds de roulement et trésorerie.
RH et droit du travail	Appréhender les dimensions humaines, organisationnelles et juridiques nécessaires au management des équipes et à la maîtrise des risques.	Fondamentaux du droit du travail ; responsabilités ; temps de travail et dialogue social ; emplois et compétences ; recrutement, formation et délégation ; DUERP et prévention des risques professionnels ; organisation du travail ; management des équipes ; motivation, tensions, résistances et accompagnement des transformations.

Modalités de validation

- Examen final