ENSMAC

Initiation au management des unités de travail

École / Prépa
ENSMAC

Présentation

Code interne : PCP8-MANUT

Description

L'élève est en mesure de comprendre ce qu'est un système de management de la qualité et sa finalité. Il en connaît les principes et outils fondamentaux afin de pouvoir les utiliser en tant que manageur dans le cadre de missions de production ou de missions d'animation de système.
- Caractériser le produit à fabriquer au travers des données techniques,
- Maîtriser les flux de production par une planification périodique des ressources techniques et humaines,
- Vérifier l'adéquation charge/capacité,
- Organiser les activités de l'atelier au quotidien,
- Identifier les techniques de calcul associées

Heures d'enseignement

TDT	Travaux Dirigés Terrain	8h
CM	Cours Magistraux	25,27h
TD	Travaux Dirigés	4h

Pré-requis obligatoires

Pré requis:
L'élève a acquis les connaissances relatives aux produits et aux process agro-alimentaire, à leurs propriétés essentielles ainsi qu'aux dangers et risques associés. Il maîtrise les aspects techniques des référentiels relatifs à la sécurité sanitaire des aliments (ISO 22000 et HACCP).
Connaissance succincte de l'entreprise se traduisant par un stage en entreprise.
Connaissance de base des lois statistiques.

Syllabus

Plan partie qualité : 13 cours, 2 TD en ¼ de promotion, 1 TD en demi-promotion
Définir ce qu'est la qualité, ses différents concepts et les contraintes associées,
Identifier les différents référentiels et réglementations assujettissant qualité et sécurité sanitaire des aliments, ainsi que les modalités de reconnaissance associées,
Identifier et comprendre le rôle et l'influence des différentes parties prenantes en matière de qualité,
Comprendre et intégrer les 7 principes du management de la qualité dans ses futures fonctions managériales,
Connaître et interpréter les exigences systémiques des référentiels relatifs à la qualité dont la sécurité sanitaire des aliments (ISO 9001, ISO 22000, IFS et BRC),
Connaître et maîtriser certains outils de management de la qualité :
Processus et management participatif par objectifs,
Analyse des risques et des opportunités,
Traitement du produit non conforme, actions correctives,
Audits qualité (interne, client et tierce partie)
Maîtrise statistique des procédés
Projeter cette maîtrise de la qualité dans une démarche plus complète
Systèmes intégrés QSE
Démarches vers la responsabilité sociale et sociétale
Plan partie gestion de production
Travaux dirigés sur machine d'initiation aux macros sur Excel

Informations complémentaires

Sciences et techniques de l'ingénieur

Bibliographie

Référentiels ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, IFS, BRC et OHSAS 18001 (versions en vigueur), documents des cours relatifs aux process et produits, à la qualité, aux dangers et risques sanitaires, réglementation européenne paquet hygiène, réglementation générale relative à la préservation de l'environnement, réglementation générale relative à la sécurité des personnels, guide HACCP du codex alimentarius, guides ISO 26000, ISO 9004, IIP.

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle Terminal	Ecrit	90		1		sans document

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	90		1		sans document

Infos pratiques

Contacts

Henry Kromm
Henry.Kromm@bordeaux-inp.fr

Pierre Guillou
Pierre.Guillou@bordeaux-inp.fr