

Mastère Avancé

Haute Direction des Sociétés
du Secteur Alimentaire

M A H D S S A



Mastère Avancé Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 24 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/ecole-de-commerce/mastere-avance-haute-direction-societes-secteur-alimentaire

Sommaire

01

Accueil

page 4

02

Pourquoi étudier à TECH?

page 6

03

Pourquoi notre programme?

page 10

04

Objectifs

page 14

05

Compétences

page 20

06

Structure et contenu

page 26

07

Méthodologie

page 42

08

Profil de nos étudiants

page 50

09

Direction de la formation

page 54

10

Impact sur votre carrière

page 58

11

Bénéfices pour votre
entreprise

page 62

12

Diplôme

page 66

01

Accueil

La mondialisation et la transformation numérique ont conduit à la création de nouvelles opportunités commerciales et stimulé l'innovation dans les produits et les processus. Les dirigeants du secteur alimentaire doivent maintenant aborder l'intégration des stratégies de durabilité, la traçabilité des produits, la sécurité alimentaire et le changement climatique, ce qui nécessite une compréhension approfondie des défis et des opportunités de l'industrie. Pour relever ce défi, TECH a conçu ce diplôme 100% en ligne qui permettra aux professionnels d'améliorer leurs compétences en matière d'efficacité de la gestion d'entreprise dans ce secteur, en améliorant la prise de décision financière et la rentabilité de l'entreprise. Tout cela, en plus d'un matériel pédagogique avancé, accessible 24 heures par jour.



Mastère Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire.
TECH Université Technologique



“

Un Mastère Avancé de 24 mois avec les connaissances nécessaires pour conduire des projets innovants dans le Secteur Alimentaire”

02

Pourquoi étudier à TECH?

TECH est la plus grande école de commerce 100% en ligne au monde. Il s'agit d'une École de Commerce d'élite, avec un modèle de normes académiques des plus élevées. Un centre international performant pour la formation intensive aux techniques de gestion.



“

TECH est une université à la pointe de la technologie, qui met toutes ses ressources à la disposition de l'étudiant pour l'aider à réussir dans son entreprise"

À TECH Université Technologique



Innovation

L'université propose un modèle d'apprentissage en ligne qui associe les dernières technologies éducatives à la plus grande rigueur pédagogique. Une méthode unique, bénéficiant de la plus haute reconnaissance internationale, qui fournira aux étudiants les clés pour évoluer dans un monde en constante évolution, où l'innovation doit être l'engagement essentiel de tout entrepreneur.

« *Histoire de Succès Microsoft Europe* » pour avoir incorporé un système multi-vidéo interactif innovant dans les programmes.



Exigence maximale

Le critère d'admission de TECH n'est pas économique. Vous n'avez pas besoin de faire un gros investissement pour étudier avec nous. Cependant, pour obtenir un diplôme de TECH, les limites de l'intelligence et des capacités de l'étudiant seront testées. Les normes académiques de cette institution sont très élevées...

95%

des étudiants de TECH finalisent leurs études avec succès



Networking

Chez TECH, des professionnels du monde entier participent, de sorte que les étudiants pourront créer un vaste réseau de contacts qui leur sera utile pour leur avenir.

+100 000

dirigeants formés chaque année

+200

nationalités différentes



Empowerment

L'étudiant évoluera main dans la main avec les meilleures entreprises et des professionnels de grand prestige et de grande influence. TECH a développé des alliances stratégiques et un précieux réseau de contacts avec les principaux acteurs économiques des 7 continents.

+500

accords de collaboration avec les meilleures entreprises



Talent

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans le domaine des affaires. C'est l'occasion de mettre en avant leurs intérêts et leur vision de l'entreprise.

TECH aide les étudiants à montrer leur talent au monde entier à la fin de ce programme.



Contexte Multiculturel

En étudiant à TECH, les étudiants bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Dans un programme à vision globale, grâce auquel vous apprendrez à connaître la façon de travailler dans différentes parties du monde, en recueillant les dernières informations qui conviennent le mieux à votre idée d'entreprise.

Les étudiants TECH sont issus de plus de 200 nationalités.

TECH recherche l'excellence et, à cette fin, elle possède une série de caractéristiques qui en font une université unique:



Analyse

TECH explore la pensée critique, le questionnement, la résolution de problèmes et les compétences interpersonnelles des étudiants.



Excellence académique

TECH offre aux étudiants la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode *Relearning* (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec l'Étude de Cas. Entre tradition et innovation dans un équilibre subtil et dans le cadre d'un parcours académique des plus exigeants.



Économie d'échelle

TECH est la plus grande université en ligne du monde. Elle possède un portefeuille de plus de 10.000 diplômes de troisième cycle. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. De cette manière, elle garantit que les études ne sont pas aussi coûteuses que dans une autre université.



Apprenez avec les meilleurs

L'équipe d'enseignants de TECH explique en classe ce qui les a conduits au succès dans leurs entreprises, en travaillant dans un contexte réel, vivant et dynamique. Des enseignants qui s'engagent pleinement à offrir une spécialisation de qualité permettant aux étudiants de progresser dans leur carrière et de se distinguer dans le monde des affaires.

Des professeurs de 20 nationalités différentes.



Chez TECH, vous aurez accès aux études de cas les plus rigoureuses et les plus récentes du monde académique"

03

Pourquoi notre programme?

Suivre le programme TECH, c'est multiplier les possibilités de réussite professionnelle dans le domaine de la gestion supérieure des affaires.

C'est un défi qui implique des efforts et du dévouement, mais qui ouvre la porte à un avenir prometteur. Les étudiants apprendront auprès de la meilleure équipe d'enseignants et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus innovante.



“

Nous disposons du corps enseignant le plus prestigieux et du programme le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau académique"

Ce programme apportera une multitude d'avantages aussi bien professionnels que personnels, dont les suivants:

01

Donner un coup de pouce définitif à la carrière des étudiants

En étudiant à TECH, les étudiants seront en mesure de prendre en main leur avenir et de développer tout leur potentiel. À l'issue de ce programme, ils acquerront les compétences nécessaires pour opérer un changement positif dans leur carrière en peu de temps.

70% des participants à cette spécialisation réalisent un changement positif dans leur carrière en moins de 2 ans.

02

Vous acquerrez une vision stratégique et globale de l'entreprise

TECH offre un aperçu approfondi de la gestion générale afin de comprendre comment chaque décision affecte les différents domaines fonctionnels de l'entreprise.

Notre vision globale de l'entreprise améliorera votre vision stratégique.

03

Consolidation des étudiants en gestion supérieure des affaires

Étudier à TECH, c'est ouvrir les portes d'un panorama professionnel de grande importance pour que les étudiants puissent se positionner comme des managers de haut niveau, avec une vision large de l'environnement international.

Vous travaillerez sur plus de 100 cas réels de cadres supérieurs.

04

Vous obtiendrez de nouvelles responsabilités

Au cours du programme, les dernières tendances, évolutions et stratégies sont présentées, afin que les étudiants puissent mener à bien leur travail professionnel dans un environnement en mutation.

À l'issue de cette formation, 45% des étudiants obtiennent une promotion professionnelle au sein de leur entreprise.

05

Accès à un puissant réseau de contacts

TECH met ses étudiants en réseau afin de maximiser les opportunités. Des étudiants ayant les mêmes préoccupations et le même désir d'évoluer. Ainsi, les partenaires, les clients ou les fournisseurs peuvent être partagés.

Vous y trouverez un réseau de contacts essentiel pour votre développement professionnel.

06

Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse

Les étudiants acquerront une vision stratégique approfondie qui les aidera à élaborer leur propre projet, en tenant compte des différents domaines de l'entreprise.

20% de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.

07

Améliorer les *soft skills* et les compétences de gestion

TECH aide les étudiants à appliquer et à développer les connaissances acquises et à améliorer leurs compétences interpersonnelles pour devenir des leaders qui font la différence.

Améliorez vos compétences en communication ainsi que dans le domaine du leadership pour booster votre carrière professionnelle.

08

Vous ferez partie d'une communauté exclusive

L'étudiant fera partie d'une communauté de managers d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde: la communauté de TECH Université Technologique.

Nous vous donnons la possibilité de vous spécialiser auprès d'une équipe de professeurs de renommée internationale.

04 Objectifs

Le professionnel qui suit ce certificat parviendra, tout au long des 3.000 heures d'enseignement, à accroître ses compétences pour la création de nouvelles stratégies commerciales, l'adaptation à un environnement changeant et l'amélioration de la rentabilité des entreprises dans un contexte mondialisé. Pour atteindre cet objectif, TECH a utilisé les dernières technologies appliquées à l'enseignement universitaire.



“

Gérer avec garantie des projets pour la création de nouveaux produits alimentaires avec les plus hauts niveaux de qualité et de sécurité”

TECH considère les objectifs de ses étudiants comme les siens.
Ils collaborent pour les atteindre.

Le **Mastère Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire** permettra aux étudiants de:

01

Analyser l'évolution historico-culturelle de la transformation et de la consommation d'aliments ou de groupes d'aliments spécifiques

04

Différencier les caractéristiques essentielles des aliments et les branches de l'industrie alimentaire dans le contexte de la nutrition actuelle

02

Relier les progrès de la connaissance scientifique et technique de l'alimentation au progrès culturel et technologique



03

Identifier les facteurs qui influencent le choix et l'acceptabilité des aliments

05

Comprendre la notion d'entreprise, le cadre institutionnel et juridique, ainsi que l'équilibre économique d'une entreprise

06

Acquérir les connaissances nécessaires pour évaluer le risque hygiénico-sanitaire et toxicologique d'un processus, d'un aliment, d'un ingrédient et d'un emballage, ainsi que pour identifier les causes possibles d'altération des aliments et établir des mécanismes de traçabilité

08

Calculer et interpréter les valeurs obtenues à partir du produit intérieur brut et du revenu agricole à des fins de gestion économique et commerciale

09

Développer, mettre en œuvre, évaluer et maintenir des pratiques d'hygiène appropriées, des systèmes de sécurité alimentaire et de contrôle des risques, en appliquant la législation en vigueur

07

Connaître les sources de financement, les états financiers et les différents domaines fonctionnels d'une entreprise

10

Aider à la protection des consommateurs dans le contexte de la sécurité alimentaire



11

Définir les dernières tendances en matière de gestion des entreprises, en tenant compte de l'environnement mondialisé qui régit les critères des cadres supérieurs

12

Développer les compétences clés de leadership qui devraient définir les professionnels en activité

13

Suivez les critères de durabilité fixés par les normes internationales lors de l'élaboration d'un plan d'affaires

14

Développer des stratégies de prise de décision dans un environnement complexe et instable

15

Créer des stratégies d'entreprise qui définissent le scénario que l'entreprise doit suivre pour être plus compétitive et atteindre ses propres objectifs



16

Développer les compétences essentielles pour gérer stratégiquement l'activité commerciale

18

Comprendre la meilleure façon de gérer les ressources humaines de l'entreprise, en obtenant une meilleure performance de celles-ci en faveur des bénéfices de l'entreprise

19

Acquérir les compétences en communication nécessaires à un chef d'entreprise pour faire entendre et comprendre son message aux membres de sa communauté

17

Concevoir des stratégies et des politiques innovantes pour améliorer gestion et efficacité commerciale

20

Comprendre l'environnement économique dans lequel l'entreprise opère et développer des stratégies appropriées pour anticiper les changements



05

Compétences

Cette option académique est une excellente occasion de développer des compétences clés en matière de gestion et de direction d'entreprises dans ce secteur en constante évolution. Ainsi, grâce à ce diplôme, les professionnels amélioreront leurs compétences en matière de gestion d'équipe, de finance et de comptabilité, de marketing et de communication, de gestion de la chaîne d'approvisionnement, de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire, ainsi que de durabilité et de responsabilité sociale des entreprises. Tout cela leur permettra de relever avec succès les défis de l'industrie alimentaire et de diriger des entreprises prospères et durables dans ce secteur en constante évolution.





“

Passez cette qualification sur l'appareil de votre choix, sans avoir à respecter un horaire ou à vous déplacer dans un centre sur place"

01

Résoudre les conflits d'entreprise et les problèmes entre travailleurs

02

Effectuer une gestion correcte de l'équipe pour améliorer la productivité et, par conséquent, les bénéfices de l'entreprise

03

Assurer le contrôle économique et financier de l'entreprise

04

Contrôler la logistique, les achats et les processus d'approvisionnement de l'entreprise

05

Approfondir les nouveaux modèles économiques des systèmes d'information



06

Appliquer les stratégies les plus appropriées pour le commerce électronique des produits de l'entreprise

08

Engagement en faveur de l'innovation dans tous les processus et domaines de l'entreprise



09

Diriger les différents projets de l'entreprise

07

Développer et diriger des plans de marketing

10

Engagement en faveur du développement durable de l'entreprise, en évitant les impacts environnementaux

11

Connaître et appliquer les techniques de marché appropriées dans le domaine de l'industrie alimentaire

12

Fournir des mesures préventives et correctives pour résoudre les dangers qui surviennent périodiquement dans l'une des phases de la chaîne alimentaire

13

Identifier les différents types de marchés, tels que les marchés de concurrence monopolistique, oligopolistique et monopolistique

14

Reconnaître le rôle des normes culturelles dans les coutumes et réglementations alimentaires, ainsi que dans le rôle de l'alimentation dans la société



15

Identifier les problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs alimentaires

16

Collaborer à la protection des consommateurs dans le cadre de la sécurité et de la qualité des aliments

18

Identifier les mécanismes et les paramètres de contrôle des processus et des équipements dans l'industrie alimentaire

19

Avoir une large connaissance du comportement alimentaire individuel et social

17

Participer à la conception, à l'organisation et à la gestion de différents services alimentaires

20

Maîtriser les processus de transformation et de conservation propres aux principaux types d'industries alimentaires



06

Structure et contenu

Qu'il s'agisse de la production, de la distribution ou de la commercialisation de produits alimentaires, le professionnel qui développe sa carrière dans ce secteur doit être au courant des stratégies et des développements qui s'y déroulent. C'est pourquoi TECH a conçu un diplôme qui réunit les domaines les plus pertinents afin que le spécialiste obtienne une connaissance approfondie de l'économie et des affaires alimentaires, de la gestion des opérations et de la logistique et de l'innovation dans ce secteur.



“

Un programme complet couvrant tous les domaines, du leadership au marketing en passant par l'évaluation de la sécurité alimentaire, avec le meilleur matériel pédagogique"

Plan d'études

Le Mastère Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire est un programme intensif qui prépare les diplômés à faire face aux défis de cette industrie. Pour favoriser ce processus, le programme de ce diplôme comprend un cursus complet qui va de la gestion stratégique et commerciale à la communication d'entreprise, en passant par les progrès dans le domaine de l'alimentation et de la santé publique.

Tout cela, en outre, avec un contenu qui incorpore le matériel pédagogique le plus avancé et innovant basé sur des résumés vidéo de chaque sujet, des vidéos en détail, des lectures spécialisées et des études de cas, ce qui conduira le professionnel à obtenir un apprentissage pratique beaucoup plus efficace, dynamique et utile.

Ils pourront ainsi intégrer dans leur travail quotidien des actions visant la responsabilité sociale des entreprises, la gestion de la qualité des aliments, la recherche de financements ou une gestion économique plus équilibrée dans un secteur qui doit répondre aux exigences des consommateurs.

De même, grâce à la méthode Relearning, axée sur la réitération continue des contenus tout au long du parcours académique, les étudiants réduiront les longues heures d'étude et concentreront leurs efforts uniquement sur les concepts les plus décisifs.

Une opportunité unique de croissance professionnelle offerte par TECH, par le biais d'un diplôme universitaire, où il suffit d'un appareil numérique avec une connexion Internet pour consulter le programme d'études à tout moment de la journée. En outre, une flexibilité qui vous permettra de concilier vos responsabilités quotidiennes avec un enseignement de qualité.

Ce programme se déroule sur 24 mois et est divisé en 16 modules:

Module 1	Leadership, éthique et RSE
Module 2	Direction stratégique et <i>management</i> directif
Module 3	Gestion commerciale, marketing et communication d'entreprise
Module 4	Marketing et comportement du consommateur
Module 5	Économie et affaires alimentaires
Module 6	Alimentation et santé publique
Module 7	Gestion des personnes et des talents
Module 8	Gestion économique et financière

Module 9 Gestion des opérations et de la logistique

Module 10 Gestion des systèmes d'information

Module 11 Innovation et gestion de projet

Module 12 Alimentation, technologie et culture

Module 13 Industrie Alimentaire

Module 14 Hygiène et sécurité alimentaires

Module 15 Qualité et gestion des aliments

Module 16 Évaluation de la sécurité alimentaire

Où, quand et comment cela se déroule?

TECH offre la possibilité de développer ce Mastère Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire entièrement en ligne. Pendant les 24 mois de spécialisation, l'étudiant pourra accéder à tout moment à l'ensemble des contenus de ce programme, ce qui vous permettra de gérer vous-même votre temps d'étude.

*Une expérience éducative
unique, clé et décisive pour
stimuler votre développement
professionnel.*

Module 1. Leadership, éthique et RSE

1.1. Mondialisation et gouvernance

- 1.1.1. Mondialisation et tendances: Internationalisation des marchés
- 1.1.2. Environnement économique et Gouvernance d'entreprise
- 1.1.3. Accountability ou Responsabilité

1.2. Leadership

- 1.2.1. Environnement interculturel
- 1.2.2. Leadership et Direction d'entreprise
- 1.2.3. Rôles et responsabilités de la direction

1.3. Éthique des affaires

- 1.3.1. Éthique et intégrité
- 1.3.2. La conduite éthique des affaires
- 1.3.3. Déontologie, codes d'éthique et de conduite
- 1.3.4. Prévention de la fraude et de la corruption

1.4. Durabilité

- 1.4.1. Entreprise et Développement Durable
- 1.4.2. Impact social, environnemental et économique
- 1.4.3. Agenda 2030 et ODD

1.5. Responsabilité Sociale des entreprises

- 1.5.1. Responsabilité Sociale des entreprises
- 1.5.2. Rôles et responsabilités
- 1.5.3. Mise en œuvre de la Responsabilité Sociale des Entreprises

Module 2. Orientation stratégique et gestion exécutive

2.1. Analyse et conception organisationnelles

- 2.1.1. Culture organisationnelle
- 2.1.2. Analyse organisationnelle
- 2.1.3. Design de la structure organisationnelle

2.2. Stratégie d'entreprise

- 2.2.1. Stratégie au niveau de l'entreprise
- 2.2.2. Typologies des stratégies au niveau des entreprises
- 2.2.3. Détermination de la stratégie d'entreprise
- 2.2.4. Stratégie d'entreprise et image de marque

2.3. Planification et formulation stratégiques

- 2.3.1. Réflexion stratégique
- 2.3.2. Formulation et planification stratégiques
- 2.3.3. Durabilité et Stratégie d'entreprise

2.4. Modèles et motifs stratégiques

- 2.4.1. Richesse, valeur et rendement des investissements
- 2.4.2. Stratégie d'entreprise: Méthodologies
- 2.4.3. Croissance et consolidation de la stratégie d'entreprise

2.5. Gestion stratégique

- 2.5.1. Mission, vision et valeurs stratégiques
- 2.5.2. Balanced Scorecard/Tableau de bord
- 2.5.3. Analyse, suivi et évaluation de la stratégie d'entreprise
- 2.5.4. Direction stratégiques reporting

2.6. Mise en œuvre et exécution stratégiques

- 2.6.1. Mise en œuvre stratégique: Objectifs, actions et impacts
- 2.6.2. Suivi, alignement et stratégie
- 2.6.3. Approche d'amélioration continue

2.7. Direction Générale

- 2.7.1. Intégration des stratégies fonctionnelles dans les stratégies globales des affaires
- 2.7.2. Gestion exécutive et développement de processus
- 2.7.3. *Knowledge Management*

2.8. Analyses et résolution de problèmes

- 2.8.1. Méthodologie de la résolution de problèmes
- 2.8.2. Méthode des cas
- 2.8.3. Positionnement et prise de décision

Module 3. Gestion commerciale, marketing et communication d'entreprise**3.1. Gestion commerciale**

- 3.1.1. Gestion des ventes
- 3.1.2. Stratégie de vente
- 3.1.3. Techniques de vente de négociation
- 3.1.4. Gestion des équipes de ventes

3.2. Marketing

- 3.2.1. Le Marketing et l'impact sur l'entreprise
- 3.2.2. Les variables de base du Marketing
- 3.2.3. Le plan du Marketing

3.3. Gestion stratégique du Marketing

- 3.3.1. Les sources d'innovation
- 3.3.2. Tendances actuelles du Marketing
- 3.3.3. Outils du Marketing
- 3.3.4. Stratégie du Marketing et la communication avec les clients

3.4. Stratégie du Marketing Digital

- 3.4.1. Approche au Marketing Digital
- 3.4.2. Outils du Marketing Digital
- 3.4.3. Inbound Marketing et l'évolution du Marketing Digital

3.5. Stratégie de vente et de communication

- 3.5.1. Localisation et promotion
- 3.5.2. Relations Publiques
- 3.5.3. Stratégie de vente et de communication

3.6. Communication d'Entreprise

- 3.6.1. Communication interne et externe
- 3.6.2. Département de communication
- 3.6.3. Direction de la Communication (DIRCOM): compétences de la direction et responsabilités

3.7. Stratégie de la Communication d'entreprise

- 3.7.1. Stratégie de communication de l'entreprise
- 3.7.2. Plan de Communication
- 3.7.3. Rédaction de communiqués de presse/ Clipping/Publicity

Module 4. Marketing et comportement du consommateur**4.1. Concept et fonction du marketing dans l'entreprise**

- 4.1.1. Concept et nature du marketing
- 4.1.2. Le processus de marketing
- 4.1.3. Les marchés de l'entreprise
- 4.1.4. Évolution des approches commerciales du marché
- 4.1.5. Évolution et tendances actuelles du marketing

4.2. Le comportement des consommateurs en matière d'alimentation

- 4.2.1. Nature et portée de l'étude du comportement du consommateur
- 4.2.2. Facteurs influençant le comportement des consommateurs
- 4.2.3. Le processus de décision d'achat
- 4.2.4. Le processus d'achat organisationnel

4.3. Étude de marché sur les produits alimentaires

- 4.3.1. Concept, objectifs et types de recherche en marketing
- 4.3.2. Sources d'informations commerciales
- 4.3.3. Le processus de recherche en marketing
- 4.3.4. Outils de recherche en marketing
- 4.3.5. Marchés et clients: segmentation

4.4. Décisions de marketing liées à l'alimentation en tant que produit commercial

- 4.4.1. Les aliments en tant que produits, caractéristiques et classification
- 4.4.2. Décisions concernant les produits alimentaires
- 4.4.3. Décisions relatives à l'image de marque

4.5. Développement et commercialisation de nouveaux aliments

- 4.5.1. Stratégie de développement de nouveaux produits
- 4.5.2. Les étapes du développement d'un nouveau produit
- 4.5.3. Gestion des nouveaux produits
- 4.5.4. Politiques de marketing dans le cycle de vie d'un produit

4.6. Politiques de gestion et de tarification

- 4.6.1. Fixation des prix, approche du concept
- 4.6.2. Méthodes de fixation des prix
- 4.6.3. Stratégies de fixation des prix pour les nouveaux produits
- 4.6.4. Fixer le prix d'un mélange/portfolio de produits
- 4.6.5. Stratégies d'ajustement des prix

4.7. Communication avec le marché

- 4.7.1. Le rôle de la communication marketing
- 4.7.2. Les outils de communication
- 4.7.3. Développer une communication efficace
- 4.7.4. Facteurs permettant d'établir le mix de communication

4.8. Distribution de nourriture

- 4.8.1. Introduction
- 4.8.2. Décisions relatives à la conception des canaux
- 4.8.3. Décisions en matière de gestion des canaux
- 4.8.4. Systèmes d'intégration et de canaux
- 4.8.5. Changements dans l'organisation des canaux

4.9. Processus de décision du consommateur

- 4.9.1. Caractéristiques du stimulus et du marché et leur relation avec la décision du consommateur
 - 4.9.1.1. décision d'achat extensif, limité et de routine
 - 4.9.1.2. Décisions d'achat à forte implication et à faible implication
 - 4.9.1.3. Typologie des acheteurs

- 4.9.2. Reconnaissance du problème: concept et facteurs d'influence
- 4.9.3. La recherche d'informations: concept, types, dimensions et facteurs déterminants du processus de recherche
- 4.9.4. Évaluation des informations: critères d'évaluation et règles ou stratégies de décision
- 4.9.5. Aspects généraux du choix de la marque
 - 4.9.5.1. le choix de l'établissement
 - 4.9.5.2. Processus post-achat

4.10. La dimension sociale dans le processus d'achat du consommateur

- 4.10.1. La culture et son influence sur les consommateurs: dimensions, concept, et caractéristiques de la culture
- 4.10.2. La valeur de la consommation dans les cultures occidentales
 - 4.10.2.1. Strates sociales et comportement du consommateur: concept, caractéristiques et procédures de mesure
 - 4.10.2.2. Styles de vie

- 4.10.3. Groupes: concept, caractéristiques et types de groupes
 - 4.10.3.1. L'influence de la famille sur les décisions d'achat
 - 4.10.3.2. Types de décisions d'achat en famille et facteurs influençant le processus de décision en famille
 - 4.10.3.3. Le cycle de vie de la famille

Module 5. Économie et commerce alimentaire

5.1. Concepts de base de l'économie

- 5.1.1. L'économie et le besoin de choix
- 5.1.2. La frontière des possibilités de production et ses applications dans la production
- 5.1.3. Le fonctionnement d'une économie de marché
- 5.1.4. Limites du système d'économie de marché et des économies mixtes

5.2. Courbes de demande et d'offre

- 5.2.1. Les agents participant au marché L'offre et la demande
- 5.2.2. L'équilibre du marché
- 5.2.3. Déplacement des courbes d'offre et de demande

5.3. Applications de l'analyse de l'offre et de la demande

- 5.3.1. Baisse des prix agricoles
- 5.3.2. Plafonds et planchers des prix
- 5.3.3. Fixation de prix subventionnés ou de soutien
- 5.3.4. Principaux régimes utilisés pour soutenir les agriculteurs

5.4. La demande de biens

- 5.4.1. Demande des consommateurs et utilité
- 5.4.2. Demande du marché
- 5.4.3. La demande et le concept d'élasticité
- 5.4.4. Élasticité de la demande et revenu total
- 5.4.5. Autres élasticités

5.5. Production dans l'entreprise et coûts de production

- 5.5.1. Production à court terme
- 5.5.2. La production et le long terme
- 5.5.3. Les coûts de l'entreprise à court terme
- 5.5.4. Coûts et rendements d'échelle à long terme
- 5.5.5. Les décisions de production de l'entreprise et la maximisation du profit

5.6. Typologie des marchés

- 5.6.1. Formes de concurrence
- 5.6.2. Marchés de concurrence parfaite
- 5.6.3. L'entreprise concurrentielle et la décision de produire
- 5.6.4. Caractéristiques de base de la concurrence imparfaite
- 5.6.5. Monopole, oligopole et concurrence monopolistique

5.7. Macromagnitudes économiques

- 5.7.1. Produit intérieur brut et indice général des prix
- 5.7.2. Revenus et investissements publics
- 5.7.3. Macro magnitudes agricoles

5.8. Structure organisationnelle de l'entreprise. Types d'entreprises

- 5.8.1. Entreprise individuelle
- 5.8.2. Entreprise non constituée en société
- 5.8.3. Société dotée de la personnalité juridique
- 5.8.4. Responsabilité Sociale des entreprises
- 5.8.5. Environnement juridique et fiscal

5.9. Domaines fonctionnels de l'entreprise

- 5.9.1. Le financement de l'entreprise: fonds empruntés et fonds propres
- 5.9.2. La production dans l'entreprise
- 5.9.3. Méthodes de gestion des zones d'approvisionnement et des stocks
- 5.9.4. Ressources humaines

5.10. Analyse des états financiers d'une entreprise

- 5.10.1. Analyse des fonds propres
- 5.10.2. Analyse financière
- 5.10.3. Analyse économique

Module 6. Alimentation et santé publique
6.1. Nutrition humaine et développement historique

- 6.1.1. Le fait naturel et le fait culturel. Évolution biologique, manipulation et fabrication d'outils
- 6.1.2. L'utilisation du feu, profils de chasseurs-cueilleurs. Boucher ou végétarien
- 6.1.3. Technologies biologiques, génétiques, chimiques, mécaniques impliquées dans la transformation et la conservation des aliments
- 6.1.4. L'alimentation à l'époque romaine
- 6.1.5. Influence de la découverte de l'Amérique
- 6.1.6. L'alimentation dans les pays développés
 - 6.1.6.1. Chaînes et réseaux de distribution alimentaire
 - 6.1.6.2. Le commerce mondial "en réseau" et le commerce à petite échelle

6.2. La signification socioculturelle des aliments

- 6.2.1. Alimentation et communication sociale. Relations sociales et relations individuelles
- 6.2.2. Les expressions émotionnelles de la nourriture. Fêtes et célébrations
- 6.2.3. Relations entre les régimes alimentaires et les préceptes religieux. Alimentation et christianisme, hindouisme, bouddhisme, judaïsme, islam
- 6.2.4. Aliments naturels, aliments biologiques et produits biologiques
- 6.2.5. Typologie des régimes alimentaires: Le régime normal, les régimes amaigrissants, les régimes curatifs, les régimes magiques et les régimes absurdes
- 6.2.6. Réalité et perception des aliments. Réalité de la nourriture et perception de la nourriture

6.3. Communication et comportement alimentaire

- 6.3.1. Médias écrits: magazines spécialisés Magazines populaires et revues professionnelles
- 6.3.2. Médias audiovisuels: radio, télévision, internet. Emballage. La publicité
- 6.3.3. Comportement alimentaire Motivation et consommation
- 6.3.4. Étiquetage et consommation des aliments. Développement des goûts et des dégoûts
- 6.3.5. Sources de variation des préférences et attitudes alimentaires

6.4. Concepts de santé et de maladie et épidémiologie

- 6.4.1. Promotion de la santé et prévention des maladies
- 6.4.2. Niveaux de prévention. Droit de la santé publique
- 6.4.3. Caractéristiques des aliments. L'alimentation comme vecteur de maladie
- 6.4.4. La méthode épidémiologique: Descriptive, analytique, expérimentale, prédictive

6.5. Importance sanitaire, sociale et économique des zoonoses

- 6.5.1. Classification des zoonoses
- 6.5.2. Facteurs
- 6.5.3. Points finaux
- 6.5.4. Plans de contrôle

6.6. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par la viande et les produits à base de viande, le poisson et les produits à base de poisson

- 6.6.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
- 6.6.2. Maladies liées à la consommation
- 6.6.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits carnés
- 6.6.4. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par le poisson
- 6.6.5. Maladies liées à la consommation
- 6.6.6. Prévention

6.7. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par le lait et les produits laitiers

- 6.7.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des maladies transmises par la viande
- 6.7.2. Maladies liées à la consommation
- 6.7.3. Mesures préventives pour les maladies transmises par les produits laitiers

6.8. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les produits de boulangerie, confiserie et pâtisserie

- 6.8.1. Introduction Facteurs épidémiologiques
- 6.8.2. Maladies liées à la consommation
- 6.8.3. Prévention

6.9. Épidémiologie et prévention des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve, les légumes comestibles et les champignons

- 6.9.1. Introduction Facteurs épidémiologiques des aliments en conserve et en semi-conserve
- 6.9.2. Maladies dues à la consommation d'aliments en conserve et en semi-conserve

- 6.9.3. Prévention sanitaire des maladies transmises par les aliments en conserve et en semi-conserve
- 6.9.4. Introduction Facteurs épidémiologiques des légumes et des champignons
- 6.9.5. Maladies dues à la consommation de légumes et de champignons
- 6.9.6. Prévention sanitaire des maladies transmises par les légumes et les champignons

6.10. Problèmes de santé liés à l'utilisation d'additifs, origine des intoxications alimentaires

- 6.10.1. Toxiques naturellement présents dans les aliments
- 6.10.2. Substances toxiques dues à une manipulation incorrecte
- 6.10.3. Utilisation d'additifs alimentaires

Module 7. Gestion des personnes et des talents

7.1. Comportement organisationnel

- 7.1.1. Théorie de l'organisation
- 7.1.2. Facteurs clés pour le changement des organisations
- 7.1.3. Stratégies d'entreprise, typologies et gestion des connaissances

7.2. La direction stratégique des personnes

- 7.2.1. Conception des emplois, recrutement et sélection
- 7.2.2. Planification Stratégique des Ressources Humaines: design et mise en œuvre
- 7.2.3. Analyse de l'emploi; design et sélection des travailleurs
- 7.2.4. Formation et développement professionnel

7.3. Développement de direction et leadership

- 7.3.1. Compétences en matière de gestion: Les aptitudes et compétences du 21e siècle
- 7.3.2. Aptitudes non-directives
- 7.3.3. Carte des aptitudes et compétences
- 7.3.4. Leadership et gestion des ressources humaines

7.4. Gestion des modifications

- 7.4.1. Analyse des performances
- 7.4.2. Plan stratégique
- 7.4.3. Gestion du changement: facteurs clés, conception et gestion du processus
- 7.4.4. Approche d'amélioration continue

7.5. Négociation et gestion des conflits

- 7.5.1. Objectifs de la Négociation: éléments de différenciation
- 7.5.2. Techniques de négociation efficaces
- 7.5.3. Conflits: facteurs et typologies
- 7.5.4. La gestion efficace des conflits: négociation et communication

7.6. La communication managériale

- 7.6.1. Analyse des performances
- 7.6.2. Conduire le changement Résistance au changement
- 7.6.3. Gestion des processus de changement
- 7.6.4. Gestion d'équipes multiculturelles

7.7. Gestion d'équipe et performance des personnes

- 7.7.1. Environnement multiculturel et multidisciplinaire
- 7.7.2. Gestion d'équipe et de personnes
- 7.7.3. Coaching et gestion de personnes
- 7.7.4. Réunion du conseil d'administration: Planification et gestion du temps

7.8. Gestion des connaissances et du talent

- 7.8.1. Identifier les connaissances et les talents dans les organisations
- 7.8.2. Modèles de gestion des connaissances et des talents de l'entreprise
- 7.8.3. Créativité et innovation

Module 8. Gestion économique et financière

8.1. Environnement Économique

- 8.1.1. Théorie des organisations
- 8.1.2. Facteurs clés pour le changement des organisations
- 8.1.3. Stratégies d'entreprise, typologies et gestion des connaissances

8.2. Comptabilité de gestion

- 8.2.1. Cadre comptable international
- 8.2.2. Introduction au cycle comptable
- 8.2.3. États comptables des entreprises
- 8.2.4. Analyse des états comptabilité: Prise de décision

8.3. Budget et Contrôle de Gestion

- 8.3.1. Planification budgétaire
- 8.3.2. Contrôle de Gestion: design et objectifs
- 8.3.3. Suivi et rapports

8.4. Responsabilité fiscale des entreprises

- 8.4.1. La responsabilité fiscale des entreprises
- 8.4.2. Procédure de taxation: Approche par pays

8.5. Systèmes de contrôle des entreprises

- 8.5.1. Typologie du Contrôle
- 8.5.2. Conformité réglementaire/Compliance
- 8.5.3. Audit interne
- 8.5.4. Audit externe

8.6. Gestion financière

- 8.6.1. L'introduction à la Direction Financière
- 8.6.2. La Direction financière et la stratégie d'entreprise
- 8.6.3. Directeur financier ou *Directeur financier* (CFO): compétences en gestion directive

8.7. Planification financière

- 8.7.1. Modèles commerciaux et besoins de financement
- 8.7.2. Outils d'analyse financière
- 8.7.3. Planification financière à court terme
- 8.7.4. Planification financière à long terme

8.8. Stratégie financière de l'entreprise

- 8.8.1. Investissements financiers des entreprises
- 8.8.2. Croissance stratégique: typologies

8.9. Contexte Macroéconomique

- 8.9.1. Analyse Macroéconomique
- 8.9.2. Indicateurs à court terme
- 8.9.3. Cycle économique

8.10. Financement Stratégique

- 8.10.1. Affaire Bancaire: Environnement actuel
- 8.10.2. Analyse et gestion des risques

8.11. Marchés monétaires et des capitaux

- 8.11.1. Marché des titres à revenu fixe
- 8.11.2. Marché à revenu variable
- 8.11.3. Évaluation des entreprises

8.12. Analyses et résolution de problèmes

- 8.12.1. Méthodologie de la résolution de problèmes
- 8.12.2. Méthode des cas

Module 9. Gestion des opérations et de la logistique

9.1. Direction des opérations 9.1.1. Définir la stratégie des opérations 9.1.2. Planification et contrôle de la chaîne d'approvisionnement 9.1.3. Systèmes d'indicateurs	9.2. Direction des achats 9.2.1. Gestion des Stocks 9.2.2. Gestion des entrepôts 9.2.3. Gestion des achats et de l'approvisionnement	9.3. Supply chain management (1) 9.3.1. Coûts et efficacité de la chaîne d'approvisionnement 9.3.2. Évolution de la demande 9.3.3. Changement de la stratégie d'exploitation	9.4. Supply chain management (2). Exécution 9.4.1. <i>Lean Manufacturing/Lean Thinking</i> 9.4.2. <i>Gestion Logistique</i> 9.4.3. <i>Achats</i>
9.5. Processus logistiques 9.5.1. Organisation et gestion par processus 9.5.2. Approvisionnement, production, distribution 9.5.3. Qualité, coûts de la qualité et outils 9.5.4. Service après-vente	9.6. Logistique et clients 9.6.1. Analyse et prévision de la demande 9.6.2. Prévision et planification des ventes 9.6.3. <i>Collaborative planning forecasting & replacement</i>	9.7. Logistique internationale 9.7.1. Douane, exportation et importation 9.7.2. Formes et moyens de paiement internationaux 9.7.3. Plateformes logistiques internationales	9.8. Concurrence des opérations 9.8.1. L'innovation dans les opérations comme avantage concurrentiel dans les entreprises 9.8.2. Technologies et sciences émergentes 9.8.3. Les systèmes d'information dans les opérations

Module 10. Gestion des systèmes d'information.

10.1. Gestion des systèmes d'information 10.1.1. Systèmes d'information des entreprises 10.1.2. Décisions stratégiques 10.1.3. Rôle du DSI	10.2. Technologie de l'information et stratégie d'entreprise 10.2.1. Analyse d'entreprise et secteurs industriels 10.2.2. Modèles commerciaux basés sur l'Internet 10.2.3. La valeur du service TI dans l'entreprise	10.3. Plan Stratégique du Système d'Information 10.3.1. Le processus de planification stratégique 10.3.2. Formulation de la stratégie du Système d'Information 10.3.3. Plan de mise en œuvre de la stratégie	10.4. Systèmes d'information et intelligence économique 10.4.1. CRM et Business Intelligence 10.4.2. <i>La gestion de projets de Business Intelligence</i> 10.4.3. <i>L'architecture de Business Intelligence</i>
10.5. Nouveaux modèles commerciaux basés sur les TIC 10.5.1. Modèles commerciaux de base technologique 10.5.2. Capacités pour innover 10.5.3. Nouvelle conception des processus de la chaîne de valeur	10.6. Commerce électronique 10.6.1. Plan stratégique pour le commerce électronique 10.6.2. Gestion de la logistique et service à la clientèle dans le commerce électronique 10.6.3. <i>eCommerce</i> comme opportunité d'Internationalisation	10.7. Stratégies de E-Business 10.7.1. Stratégies dans les Social Media 10.7.2. Optimisation des canaux de service et du support client 10.7.3. Régulation digitale	10.8. Le commerce numérique: 10.8.1. <i>Mobile commerce</i> 10.8.2. <i>Conception et utilisation</i> 10.8.3. <i>Opérations de commerce électronique</i>

Module 11. Innovation et gestion de projet

11.1. Innovation 11.1.1. Macro Conceptual de l'innovation 11.1.2. Typologies de l'innovation 11.1.3. Innovation continue et discontinue 11.1.4. Formation et Innovation	11.2. Stratégie de l'Innovation 11.2.1. Innovation et stratégie d'entreprise 11.2.2. Projet d'innovation globale: conception et gestion 11.2.3. Ateliers d'innovation	11.3. Conception et validation du modèle d'entreprise 11.3.1. Méthodologie Lean Startup 11.3.2. Initiative commercial innovante: étapes 11.3.3. Modalités de financement 11.3.4. Outils de modélisation: carte d'empathie, modèle de canevas et métriques 11.3.5. Croissance et fidélité	11.4. Direction et gestion du projet 11.4.1. Les opportunités d'innovation 11.4.2. L'étude de faisabilité et la spécification des propositions 11.4.3. La définition et la conception des projets 11.4.4. L'exécution des projets 11.4.5. La clôture des projets
--	---	--	--

Module 12. Alimentation, technologie et culture

12.1. Introduction à la culture alimentaire

- 12.1.1. Alimentation et nutrition: l'homme en tant qu'animal omnivore
- 12.1.2. Concept de culture alimentaire et de comportement alimentaire
- 12.1.3. L'alimentation humaine dans différents types de sociétés
- 12.1.4. Concept d'alimentation adaptative: Exemples d'adaptation alimentaire

12.2. Facteurs conditionnant l'alimentation

- 12.2.1. Signification idéologique de l'alimentation
- 12.2.2. Régime alimentaire et sexe
- 12.2.3. Modes d'alimentation dans différentes cultures: production, consommation et comportement

12.3. Religion et alimentation

- 12.3.1. Aliments autorisés et interdits
- 12.3.2. Relation entre l'alimentation et les rituels religieux
- 12.3.3. Pratiques et comportements alimentaires liés à la religion

12.4. Base historique de l'alimentation

- 12.4.1. Principaux changements dans les régimes alimentaires de l'homme à différentes étapes de l'histoire
- 12.4.2. Préhistoire
- 12.4.3. Les temps anciens
- 12.4.4. Moyen Âge
- 12.4.5. Impact de la découverte de l'Amérique sur l'alimentation européenne et le Nouveau Monde
- 12.4.6. L'ère moderne

12.5. Progrès scientifiques et alimentation

- 12.5.1. La révolution industrielle
- 12.5.2. Impact des découvertes scientifiques et des développements technologiques sur l'alimentation

12.6. Alimentation contemporaine I

- 12.6.1. Les facteurs socio-économiques et démographiques qui façonnent les régimes alimentaires d'aujourd'hui
- 12.6.2. Alimentation et immigration
- 12.6.3. L'homme et l'abondance dans le monde, mythes et réalités

12.7. Alimentation contemporaine II

- 12.7.1. Nouvelles tendances en matière d'alimentation
- 12.7.2. L'essor de la restauration collective et du fast-food
- 12.7.3. Intérêt pour l'alimentation et la santé

12.8. Acceptabilité des aliments

- 12.8.1. Conditions physiologiques et psychologiques
- 12.8.2. Concept de qualité des aliments
- 12.8.3. Évaluation de l'acceptabilité des aliments

12.9. Techniques de communication

- 12.9.1. Marketing alimentaire
- 12.9.2. Éléments du marketing
- 12.9.3. Ressources pour la publicité alimentaire
- 12.9.4. Influence de la publicité sur le comportement alimentaire

12.10. Facteurs socioculturels de l'alimentation

- 12.10.1. Relations sociales
- 12.10.2. Expression des sentiments, du prestige et du pouvoir
- 12.10.3. Groupes sociaux du Néolithique et du Paléolithique

Module 13. Industrie alimentaire**13.1. Céréales et produits dérivés I**

- 13.1.1. Céréales: production et consommation
 - 13.1.1.1. Classification des céréales
 - 13.1.1.2. État actuel de la recherche et situation industrielle
- 13.1.2. Concepts de base des grains céréaliers
 - 13.1.2.1. Méthodes et équipements pour la caractérisation de la farine et des pâtes pour la boulangerie
 - 13.1.2.2. Propriétés rhéologiques pendant le pétrissage, la fermentation et la cuisson
- 13.1.3. Produits céréaliers: Ingrédients, additifs et adjuvants. Classification et effets

13.2. Céréales et produits dérivés II

- 13.2.1. Processus de cuisson: étapes, changements produits, équipement utilisé
- 13.2.2. Caractérisation instrumentale, sensorielle et nutritionnelle des produits céréaliers dérivés
- 13.2.3. Application de la réfrigération en boulangerie. Pains pré-cuits surgelés. Qualité des processus et des produits
- 13.2.4. Produits sans gluten dérivés de céréales. Formulation, processus et caractéristiques de qualité
- 13.2.5. Produits à base de pâtes. Ingrédients et traitement. Types de pâtes
- 13.2.6. L'innovation dans les produits de boulangerie. Tendances en matière de conception de produits

13.3. Lait et produits laitiers Œufs et ovoproduits I

- 13.3.1. Qualité hygiénique et sanitaire du lait
 - 13.3.1.1. Origine et niveaux de contamination
 - 13.3.1.2. Présence de contaminants
 - 13.3.1.3. Influence de l'hygiène dans la chaîne de production et de commercialisation du lait
- 13.3.2. La production de lait. Synthèse du lait
 - 13.3.2.1. Facteurs influençant la composition du lait: facteurs extrinsèques et intrinsèques
 - 13.3.2.2. Traite: bonnes pratiques
- 13.3.3. Prétraitement du lait à la ferme: filtration, réfrigération et méthodes alternatives de conservation

- 13.3.4. Traitements dans l'industrie laitière: clarification et bactofugation, écrémage, standardisation, homogénéisation, désaération. Pasteurisation. Définition Procédures, températures de traitement et facteurs limitants
 - 13.3.4.1. Types de pasteurisateurs. Emballage. Contrôle de la qualité
 - Stérilisation Définition
 - 13.3.4.2. Méthodes: conventionnelle, UHT, autres systèmes. Emballage. Contrôle de la qualité Défauts de fabrication
 - 13.3.4.3. Types de lait pasteurisé et stérilisé. Sélection de lait Milkshakes et laits aromatisés. Processus de mélange Laits enrichis. Processus d'enrichissement
 - 13.3.4.4. Lait évaporé Lait condensé
- 13.3.5. Systèmes de conservation et d'emballage
- 13.3.6. Contrôle de la qualité du lait en poudre
- 13.3.7. Systèmes de conditionnement du lait et de contrôle de la qualité

13.4. Le lait et les produits laitiers. Œufs et ovoproduits I

- 13.4.1. Dérivés laitiers. Crèmes et beurres
- 13.4.2. Processus de production. Méthodes de fabrication en continu. Conditionnement et conservation Défauts de fabrication et altérations
- 13.4.3. Lait fermentés Yaourt Traitements préparatoires du lait Procédés et systèmes de production
 - 13.4.3.1. Les types de yaourts. Problèmes de traitement Contrôle de la qualité
 - 13.4.3.2. Produits BIO et autres laits acidophiles
- 13.4.4. Technologie fromagère: traitements préparatoires du lait
 - 13.4.4.1. Production de caillé: synergie. Pressage. Salage
 - 13.4.4.2. Activité de l'eau dans le fromage Contrôle et conservation de la saumure
 - 13.4.4.3. Affinage des fromages: agents impliqués. Facteurs déterminant le mûrissement Effets de la contamination du biote
 - 13.4.4.4. Problèmes toxicologiques du fromage

- 13.4.5. Additifs et traitements antifongiques
- 13.4.6. De la glace. Caractéristiques Types de glaces. Procédés de fabrication
- 13.4.7. Œufs et ovoproduits
 - 13.4.7.1. Œuf frais: transformation de l'œuf frais comme matière première pour la production d'ovoproduits
 - 13.4.7.2. Produits à base d'œufs: liquides, congelés et déshydratés

13.5. Produits végétaux I

- 13.5.1. Physiologie et technologie post-récolte. Introduction
- 13.5.2. La production de fruits et légumes, la nécessité de la conservation après récolte
- 13.5.3. Respiration: le métabolisme respiratoire et son influence sur la conservation après récolte et l'altération des légumes
- 13.5.4. L'éthylène: synthèse et métabolisme. Implication de l'éthylène dans la régulation de la maturation des fruits
- 13.5.5. Maturation des fruits: Le processus de maturation, ses généralités et son contrôle
 - 13.5.5.1. Climactériques et non climactériques
 - 13.5.5.2. Changements de composition: changements physiologiques et biochimiques au cours de la maturation et du stockage des fruits et légumes

13.6. Produits végétaux III

- 13.6.1. Principe de la conservation des fruits et légumes par le contrôle des gaz de l'environnement. Mode d'action et ses applications dans la conservation des fruits et légumes
- 13.6.2. Conservation au réfrigérateur. Contrôle de la température dans la conservation des fruits et légumes
 - 13.6.2.1. Méthodes et applications technologiques
 - 13.6.2.2. Les dommages causés par le froid et leur contrôle
- 13.6.3. Transpiration: contrôle de la perte d'eau dans la conservation des fruits et légumes
 - 13.6.3.1. Principes physiques. Systèmes de contrôle
- 13.6.4. Pathologie post-récolte: principales altérations et pourritures lors de la conservation des fruits et légumes. Systèmes et méthodes de contrôle
- 13.6.5. Produits frais coupés
 - 13.6.5.1. Physiologie des produits végétaux: technologies de manipulation et de conservation

13.7. Produits végétaux III

- 13.7.1. Production de légumes en conserve: Vue d'ensemble d'une ligne de conservation de Légumes typique
 - 13.7.1.1. Exemples des principaux types de légumes et légumineuses en conserve
 - 13.7.1.2. Nouveaux produits d'origine végétale: soupes froides
 - 13.7.1.3. Vue d'ensemble d'une ligne de conditionnement de fruits typique
- 13.7.2. Traitement des jus et des nectars: extraction du jus et traitement du jus
 - 13.7.2.1. Systèmes de traitement, de stockage et de conditionnement aseptiques
 - 13.7.2.2. Exemples de lignes de production pour les principaux types de jus de fruits
 - 13.7.2.3. Production et conservation de produits semi-transformés: produits crémogènes

- 13.7.3. Production de confitures, marmelades et gelées: procédé de production et de conditionnement
 - 13.7.3.1. Exemples de chaînes de transformation caractéristiques
 - 13.7.3.2. Additifs utilisés dans la fabrication des confitures et marmelades

13.8. Boissons alcoolisées et huiles

- 13.8.1. Boissons alcoolisées Vin Processus d'élaboration
 - 13.8.1.1. Bière: processus de brassage. Types
 - 13.8.1.2. Spiritueux et liqueurs: Procédés et types
- 13.8.2. Huiles et graisses: Introduction
 - 13.8.2.1. Huile d'olive: Système d'extraction de l'huile d'olive
 - 13.8.2.2. Huiles de graines oléagineuses. Extraction
- 13.8.3. Graisse d'origine animale Raffinage des graisses et des huiles

13.9. Viande et produits à base de viande

- 13.9.1. Industrie de la viande: Production et consommation
- 13.9.2. Classification et propriétés fonctionnelles des protéines musculaires: Protéines myofibrillaires, sarcoplasmiques et stromales
 - 13.9.2.1. Transformation du muscle en viande: le syndrome de stress porcin
- 13.9.3. Maturation de la viande. Facteurs affectant la qualité de la viande destinée à la consommation directe et à l'industrialisation

- 13.9.4. Chimie du durcissement: ingrédients, additifs et adjuvants de durcissement
 - 13.9.4.1. Procédés de durcissement industriels: durcissement par voie sèche et par voie humide
 - 13.9.4.2. Alternatives au nitrite
- 13.9.5. Produits carnés crus et crus marinés: principes fondamentaux et problèmes de conservation. Caractéristiques des matières premières
 - 13.9.5.1. Types de produits. Opérations de fabrication
 - 13.9.5.2. Modifications et défauts
- 13.9.6. Saucisses et jambons cuits: principes de base de la préparation des émulsions de viande. Caractéristiques et sélection des matières premières
 - 13.9.6.1. Opérations de fabrication technologique. Systèmes industriels
 - 13.9.6.2. Modifications et défauts

13.10. Poissons et crustacés

- 13.10.1. Poissons et crustacés. Caractéristiques de l'intérêt technologique
- 13.10.2. Principaux engins de pêche et de conchyliculture industriels
 - 13.10.2.1. Opérations unitaires de la technologie du poisson
 - 13.10.2.2. Conservation du poisson par le froid
- 13.10.3. Salage, décapage, séchage et fumage: aspects technologiques de la fabrication
 - 13.10.3.1. Caractéristiques du produit final. Efficacité
- 13.10.4. Marketing

Module 14. Hygiène et sécurité alimentaires**14.1. Introduction à la sécurité alimentaire**

- 14.1.1. Concept d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - 14.1.1.1. Développement historique
 - 14.1.1.2. Objectifs et stratégies de la politique mondiale de sécurité alimentaire
- 14.1.2. Programmes spécifiques d'assurance de la qualité des aliments
- 14.1.3. Sécurité alimentaire au niveau des consommateurs
- 14.1.4. Traçabilité Concept et application dans l'industrie alimentaire

14.2. Systèmes d'autocontrôle dans le secteur alimentaire

- 14.2.1. Plans d'hygiène générale (PAG)
 - 14.2.1.1. Objectifs et importance actuelle
 - 14.2.1.2. Principes de base et base pour leur mise en œuvre dans les entreprises alimentaires
- 14.2.2. Manipulation des aliments
- 14.2.3. Mesures préventives et hygiène des procédés dans l'industrie alimentaire et dans la restauration collective

14.3. Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)

- 14.3.1. Principes généraux de l'HACCP
- 14.3.2. Conception et vérification de l'organigramme
- 14.3.3. Systèmes d'évaluation des risques et systèmes d'évaluation des dangers
- 14.3.4. Mise en œuvre des systèmes de contrôle, des limites critiques, des actions correctives et des systèmes de vérification
- 14.3.5. Développement d'un tableau de bord et son application dans l'industrie alimentaire

14.4. Plans spécifiques dans l'industrie alimentaire

- 14.4.1. Plan de formation pour les manipulateurs d'aliments
 - 14.4.1.1. Mise en œuvre du plan de formation. Types d'activités de formation
 - 14.4.1.2. Méthodologie de formation
 - 14.4.1.3. Suivi, contrôle et actions correctives
 - 14.4.1.4. Vérification du plan
- 14.4.2. Plan d'approbation des fournisseurs
 - 14.4.2.1. Procédures de contrôle, de vérification et d'action corrective pour un plan d'approbation

- 14.4.2.2. Transport de marchandises hygiène
- 14.4.2.3. Normes d'hygiène pour la réception des aliments frais, manufacturés, non périssables, emballés et autres
- 14.4.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)
 - 14.4.3.1. Les biofilms et leur impact sur la sécurité alimentaire
 - 14.4.3.2. Méthodes de nettoyage et de désinfection
 - 14.4.3.3. Types de détergents et de désinfection
 - 14.4.3.4. Systèmes de contrôle et vérification du plan de nettoyage et de désinfection

14.5. La traçabilité dans l'industrie alimentaire

- 14.5.1. Introduction à la traçabilité
 - 14.5.1.1. Historique du système de traçabilité
 - 14.5.1.2. Concept de traçabilité
 - 14.5.1.3. Types de traçabilité
 - 14.5.1.4. Avantages de la traçabilité
- 14.5.2. Mise en œuvre du plan de traçabilité
 - 14.5.2.1. Introduction
 - 14.5.2.2. Mesures préliminaires
 - 14.5.2.3. Plan de traçabilité
 - 14.5.2.4. Système d'identification des produits

- 14.5.2.5. Méthodes de contrôle du système
- 14.5.3. Outils d'identification des produits
 - 14.5.3.1. Outils manuels
 - 14.5.3.2. Outils automatisés
 - 14.5.3.2.1. Code-barres EAN
 - 14.5.3.2.2. RFID/// EPC
- 14.5.4. Enregistrements
 - 14.5.4.1. Enregistrement de l'identification des matières premières et autres matériaux
- 14.5.4.2. Dossier sur la transformation des aliments
 - 14.5.4.3. Fiche d'identification du produit final
 - 14.5.4.4. Enregistrement des résultats des contrôles effectués

- 14.5.4.5. Période de conservation des données
- 14.5.5. Gestion des incidents, rappel de produits, retrait et récupération de produits et plaintes des clients

14.6. Stockage des marchandises et contrôle des produits emballés

- 14.6.1. Normes d'hygiène pour le stockage à sec des produits
- 14.6.2. Détention chaude: politiques de cuisson et de réchauffage et normes d'hygiène
- 14.6.3. Enregistrements de validation du système de stockage et étalonnage des thermomètres
- 14.6.4. L'emballage alimentaire et son application à la sécurité alimentaire
 - 14.6.4.1. Garanties sanitaires et durabilité des aliments dans des conditions optimales en fonction de la technologie d'emballage
 - 14.6.4.2. Emballage des aliments et contamination environnementale

14.7. Techniques analytiques et instrumentales dans le contrôle de la qualité des processus et des produits

- 14.7.1. Laboratoire alimentaire
- 14.7.2. Contrôle officiel de la chaîne agroalimentaire
 - 14.7.2.1. Les NCAP de la chaîne agro-alimentaire
 - 14.7.2.2. Autorités compétentes
- 14.7.3. Méthodes d'analyse des aliments
 - 14.7.3.1. Méthodes d'analyse des céréales
 - 14.7.3.2. Méthodes d'analyse des engrais, des résidus de produits phytosanitaires et des produits vétérinaires
 - 14.7.3.3. Méthodes d'analyse des denrées alimentaires

- 14.7.3.4. Méthodes d'analyse des produits carnés
- 14.7.3.5. Méthodes d'analyse des matières grasses et des huiles et graisses
- 14.7.3.6. Méthodes d'analyse des produits laitiers
- 14.7.3.7. Méthodes d'analyse des vins, des jus et des moûts
- 14.7.3.8. Méthodes d'analyse des produits de la pêche
- 14.7.4. Techniques d'analyse nutritionnelle
 - 14.7.4.1. Détermination des protéines
 - 14.7.4.2. Détermination des hydrates de carbone
 - 14.7.4.3. Détermination des graisses
 - 14.7.4.4. Détermination des cendres

14.8. Gestion de la sécurité alimentaire

- 14.8.1. Principes et gestion de la sécurité alimentaire
 - 14.8.1.1. Le concept de danger
 - 14.8.1.2. La notion de risque
 - 14.8.1.3. Évaluation des risques
- 14.8.2. Risques physiques
 - 14.8.2.1. Concepts et considérations sur les risques physiques dans les aliments
 - 14.8.2.2. Méthodes de contrôle des risques physiques
- 14.8.3. Risques chimiques
 - 14.8.3.1. Concepts et considérations sur les risques chimiques dans les aliments
 - 14.8.3.2. Dangers chimiques naturellement présents dans les aliments
 - 14.8.3.3. Dangers associés aux produits chimiques ajoutés intentionnellement aux aliments

<ul style="list-style-type: none"> 14.8.3.4. Risques chimiques ajoutés de manière accidentelle ou non intentionnelle 14.8.3.5. Méthodes de contrôle des risques chimiques 14.8.3.6. Allergènes dans les aliments 14.8.4. Concepts et considérations sur les risques biologiques dans les aliments <ul style="list-style-type: none"> 14.8.4.1. Dangers d'origine microbienne 14.8.4.2. Risques biologiques non microbiens 14.8.4.3. Méthodes de contrôle des risques biologiques 14.8.5. Bonnes pratiques de fabrication (BPF) <ul style="list-style-type: none"> 14.8.5.1. Contexte 14.8.5.2. Portée 14.8.5.3. Les BPF dans un système de gestion de la sécurité 	<p>14.9. Validation de nouvelles méthodes et technologies</p> <ul style="list-style-type: none"> 14.9.1. Validation des processus et des méthodes <ul style="list-style-type: none"> 14.9.1.1. Supports documentaires 14.9.1.2. Validation des techniques d'analyse 14.9.1.3. Plan d'échantillonnage de validation 14.9.1.4. Biais et précision de la méthode 14.9.1.5. Détermination de l'incertitude 14.9.2. Méthodes de validation <ul style="list-style-type: none"> 14.9.2.1. Étapes de la validation de la méthode 14.9.2.2. Types de processus de validation, approches 14.9.2.3. Rapports de validation, résumé des données obtenues 	<ul style="list-style-type: none"> 14.9.3. Analyse des causes <ul style="list-style-type: none"> 14.9.3.1. Méthodes qualitatives: arbres de cause à effet et arbres de cause profonde 14.9.3.2. Méthodes quantitatives: Diagramme de Pareto et diagrammes de dispersion 14.9.4. Audits internes du système d'autocontrôle <ul style="list-style-type: none"> 14.9.4.1. Auditeurs compétents 14.9.4.2. Programme et plan d'audit 14.9.4.3. Portée de l'audit 14.9.4.4. Documents de référence 	<p>14.10. Maintien de la chaîne du froid</p> <ul style="list-style-type: none"> 14.10.1. La chaîne du froid et son impact sur la sécurité alimentaire 14.10.2. Lignes directrices dans une entreprise de restauration pour la conception, la mise en œuvre et la maintenance d'un système HACCP sur la chaîne du froid complète 14.10.3. Identification des risques liés à la ligne froide
--	---	--	--

Module 15. Qualité et gestion des aliments

<p>15.1. Sécurité alimentaire et protection des consommateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.1.1. Définition et concepts de base 15.1.2. Évolution de la sécurité et de la qualité des aliments 15.1.3. Situation dans les pays en développement et les pays développés 15.1.4. Principales agences et autorités chargées de la sécurité alimentaire: structures et rôles 15.1.5. Fraude alimentaire et canulars alimentaires: rôle des médias 	<p>15.2. Installations, locaux et équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.2.1. Choix du site: conception et construction et matériaux 15.2.2. Plan d'entretien des locaux, des installations et des équipements 15.2.3. Législation applicable 	<p>15.3. Plan de nettoyage et de désinfection (L + D)</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.3.1. Composants de la salissure 15.3.2. Détergents et désinfectants: composition et fonctions 15.3.3. Étapes du nettoyage et de la désinfection 15.3.4. Programme de nettoyage et de désinfection 15.3.5. Réglementation actuelle 	<p>15.4. Lutte contre les parasites</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.4.1. Dératisation et désinsectisation (Plan D + D) 15.4.2. Organismes nuisibles associés à la chaîne alimentaire 15.4.3. Mesures préventives de lutte contre les parasites <ul style="list-style-type: none"> 15.4.3.1. Pièges et trappes pour mammifères et insectes terrestres 15.4.3.2. Pièges et trappes pour insectes volants
<p>15.5. Plan de traçabilité et bonnes pratiques de manipulation (GMP)</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.5.1. Structure d'un plan de traçabilité 15.5.2. Réglementations actuelles liées à la traçabilité 15.5.3. GMP associées à la transformation des aliments <ul style="list-style-type: none"> 15.5.3.1. Manipulateurs d'aliments 15.5.3.2. Exigences à respecter 15.5.3.3. Plans de formation en matière d'hygiène 	<p>15.6. Éléments de la gestion de la sécurité alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.6.1. L'eau, élément essentiel de la chaîne alimentaire 15.6.2. Agents biologiques et chimiques associés à l'eau 15.6.3. Éléments quantifiables dans la qualité de l'eau, la sécurité de l'eau et l'utilisation de l'eau 15.6.4. Approbation des fournisseurs <ul style="list-style-type: none"> 15.6.4.1. Plan de contrôle des fournisseurs 15.6.4.2. Réglementation associée en vigueur 15.6.5. Étiquetage des denrées alimentaires <ul style="list-style-type: none"> 15.6.5.1. Information du consommateur et étiquetage des allergènes 15.6.5.2. Étiquetage des organismes génétiquement modifiés 	<p>15.7. Crises alimentaires et politiques associées</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.7.1. Déclencheurs d'une crise alimentaire 15.7.2. Portée, gestion et réponse à la crise de la sécurité alimentaire 15.7.3. Systèmes de communication d'alerte 15.7.4. Politiques et stratégies d'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments 	<p>15.8. Conception du plan HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> 15.8.1. Orientations générales de mise en œuvre: Principes de base et programme préalable 15.8.2. Engagement de la direction 15.8.3. Configuration de l'équipe HACCP 15.8.4. Description du produit et identification de son utilisation prévue 15.8.5. Organigrammes

15.9. Élaboration du plan HACCP

- 15.9.1. Caractérisation des points de contrôle critiques (PCC)
- 15.9.2. Les sept principes de base du plan HACCP
 - 15.9.2.1. Identification et analyse des risques
 - 15.9.2.2. Mise en place de mesures de contrôle contre les dangers identifiés
 - 15.9.2.3. Détermination des points de contrôle critiques (CCP)

- 15.9.2.4. Caractérisation des points de contrôle critiques
- 15.9.2.5. Établissement de limites critiques
- 15.9.2.6. Détermination des actions correctives
- 15.9.2.7. Vérification du système HACCP

15.10. ISO 22000

- 15.10.1. Principes de l'ISO 22000
- 15.10.2. Objectif et champ d'application
- 15.10.3. Situation du marché et position par rapport aux autres normes de la chaîne alimentaire
- 15.10.4. Exigences pour son application
- 15.10.5. Politique de gestion de la sécurité alimentaire

Module 16. Évaluation de la sécurité alimentaire**16.1. Évaluation de la sécurité alimentaire**

- 16.1.1. Définition des termes. Principaux concepts connexes
- 16.1.2. Historique de la sécurité alimentaire
- 16.1.3. Agences responsables de la gestion de la sécurité alimentaire

16.2. Plan HACCP

- 16.2.1. Conditions préalables à la mise en œuvre
- 16.2.2. Les composantes du système HACCP
 - 16.2.2.1. Analyse des risques
 - 16.2.2.2. Identification des points critiques
 - 16.2.2.3. Spécification des critères de contrôle Surveillance
 - 16.2.2.4. Actions correctives
 - 16.2.2.5. Vérification du plan
 - 16.2.2.6. Enregistrement des données

16.3. Hygiène de la viande et des produits carnés

- 16.3.1. Produits à base de viande fraîche
- 16.3.2. Produits de charcuterie crus
- 16.3.3. Produits carnés traités thermiquement
- 16.3.4. Application des systèmes HACCP

16.4. Hygiène du poisson et des produits de la pêche

- 16.4.1. Poissons, mollusques et crustacés
- 16.4.2. Produits de la pêche transformés
- 16.4.3. Application des systèmes HACCP

16.5. Caractéristiques hygiéniques du lait et des dérivés du lait

- 16.5.1. Caractéristiques hygiéniques du lait cru et du lait traité thermiquement
- 16.5.2. Caractéristiques hygiéniques du lait concentré et déshydraté
- 16.5.3. Caractéristiques hygiéniques des dérivés du lait
- 16.5.4. Application des systèmes HACCP

16.6. Caractéristiques hygiéniques des autres produits d'origine animale

- 16.6.1. Œufs et ovoproduits
- 16.6.2. Miel
- 16.6.3. Graisses et huiles
- 16.6.4. Application du système HACCP

16.7. Caractéristiques hygiéniques des fruits et légumes

- 16.7.1. Fruits et légumes frais, dérivés de fruits et légumes
- 16.7.2. Fruits secs
- 16.7.3. Huiles végétales
- 16.7.4. Application des systèmes HACCP

16.8. Caractéristiques hygiéniques des légumineuses et des céréales

- 16.8.1. Légumineuses et céréales
- 16.8.2. Produits dérivés des légumineuses: farines, pain, pâtes alimentaires
- 16.8.3. Application des systèmes HACCP

16.9. Caractéristiques hygiéniques de l'eau et des boissons

- 16.9.1. Eau potable et boissons non alcoolisées
- 16.9.2. Boissons stimulantes
- 16.9.3. Boissons alcoolisées
- 16.9.4. Application des systèmes HACCP

16.10. Caractéristiques hygiéniques des autres denrées alimentaires

- 16.10.1. Nougats
- 16.10.2. Plats préparés
- 16.10.3. Aliments
- 16.10.4. Application des systèmes HACCP

07

Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***le Relearning***.

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le ***New England Journal of Medicine***.





“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle”



TECH Business School utilise l'Étude de Cas pour contextualiser tout le contenu.

Notre programme offre une méthode révolutionnaire de développement des compétences et des connaissances. Notre objectif est de renforcer les compétences dans un contexte changeant, compétitif et hautement exigeant.

“

Avec TECH, vous pouvez expérimenter une manière d'apprendre qui ébranle les fondations des universités traditionnelles du monde entier”



Notre programme vous prépare à relever les défis commerciaux dans des environnements incertains et à faire réussir votre entreprise.



Notre programme vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Ce programme TECH est un parcours de formation intensif, créé de toutes pièces pour offrir aux managers des défis et des décisions commerciales au plus haut niveau, tant au niveau national qu'international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, technique qui constitue la base de ce contenu, permet de suivre la réalité économique, sociale et commerciale la plus actuelle.

“

Vous apprendrez, par le biais d'activités collaboratives et de cas réels, la résolution de situations complexes dans des environnements professionnels réels”

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé dans les meilleures écoles de commerce du monde depuis qu'elles existent. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consiste à leur présenter des situations réelles complexes afin qu'ils prennent des décisions éclairées et des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard.

Dans une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous sommes confrontés dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas réels. Ils devront intégrer toutes leurs connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre leurs idées et leurs décisions.

Relearning Methodology

TECH combine efficacement la méthodologie des Études de Cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui associe différents éléments didactiques dans chaque leçon.

Nous enrichissons l'Étude de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le Relearning.

Notre système en ligne vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps. Vous pourrez accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou mobile doté d'une connexion Internet.

À TECH, vous apprendrez avec une méthodologie de pointe conçue pour former les managers du futur. Cette méthode, à la pointe de la pédagogie mondiale, est appelée Relearning.

Notre école de commerce est la seule école autorisée à employer cette méthode fructueuse. En 2019, nous avons réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale de nos étudiants (qualité de l'enseignement, qualité des supports, structure des cours, objectifs...) par rapport aux indicateurs de la meilleure université en ligne.



Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). C'est pourquoi nous combinons chacun de ces éléments de manière concentrique. Cette méthodologie a permis de former plus de 650.000 diplômés universitaires avec un succès sans précédent dans des domaines aussi divers que la biochimie, la génétique, la chirurgie, le droit international, les compétences en gestion, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire, les marchés financiers et les instruments. Tout cela dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

D'après les dernières preuves scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons comment organiser les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous avons appris quelque chose sont fondamentaux pour notre capacité à nous en souvenir et à le stocker dans l'hippocampe, pour le conserver dans notre mémoire à long terme.

De cette manière, et dans ce que l'on appelle Neurocognitive context-dependent e-learning, les différents éléments de notre programme sont reliés au contexte dans lequel le participant développe sa pratique professionnelle.



Ce programme offre le support matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseigneront le cours, spécifiquement pour le cours, afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH en ligne. Tout cela, avec les dernières techniques qui offrent des pièces de haute qualité dans chacun des matériaux qui sont mis à la disposition de l'étudiant.



Cours magistraux

Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



Stages en compétences de gestion

Ceux-ci mèneront des activités visant à développer des compétences de gestion spécifiques dans chaque domaine thématique. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités dont un cadre supérieur a besoin dans le contexte de la mondialisation dans lequel nous vivons.



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





Case studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et tutorés par les meilleurs spécialistes de la direction d'entreprise sur la scène internationale.



Résumés interactifs

L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique dans des pilules multimédia comprenant des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances. Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont évaluées et réévaluées périodiquement tout au long du programme, par des activités et des exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



08

Profil de nos étudiants

Ce Mastère Avancé amènera les professionnels à approfondir le secteur de l'alimentation, en leur permettant d'acquérir les compétences et les aptitudes indispensables à la gestion des entreprises dans ce domaine. Vous pourrez ainsi augmenter votre niveau professionnel et obtenir une augmentation de votre emploi et de votre salaire. Ainsi, ce diplôme universitaire vous apportera tout ce dont vous avez besoin pour progresser dans un secteur hautement compétitif.





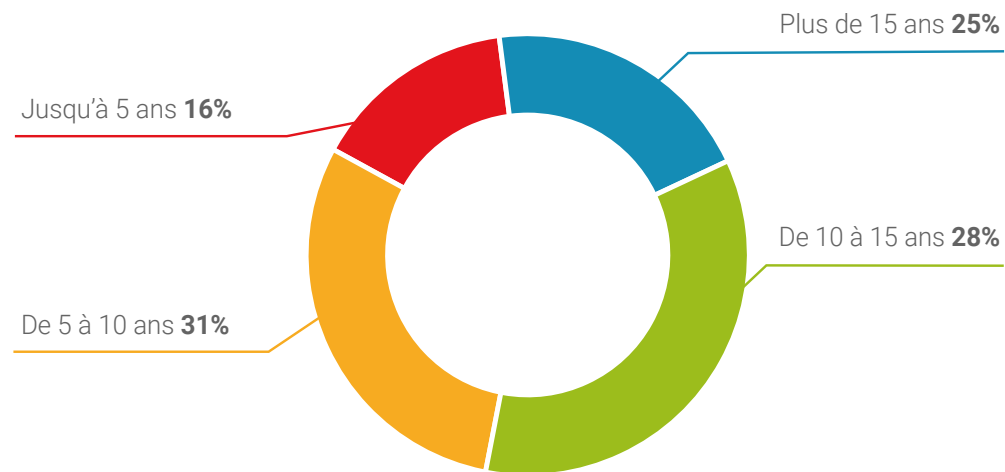
“

Ce programme vous offre une approche très professionnelle et vous permettra d'évoluer dans le secteur alimentaire"

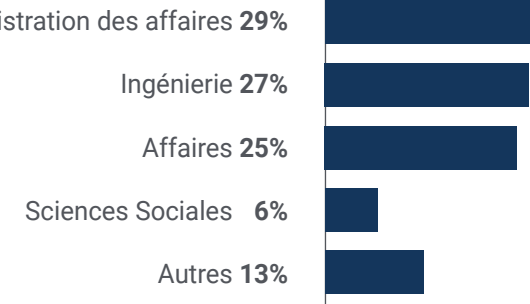
Âge moyen

Entre **35** et **45** ans

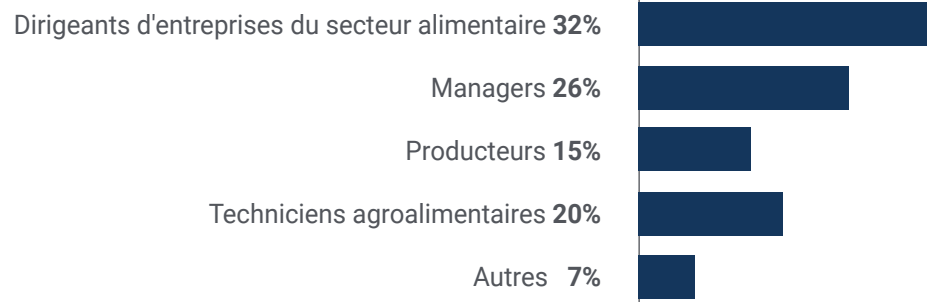
Années d'expérience



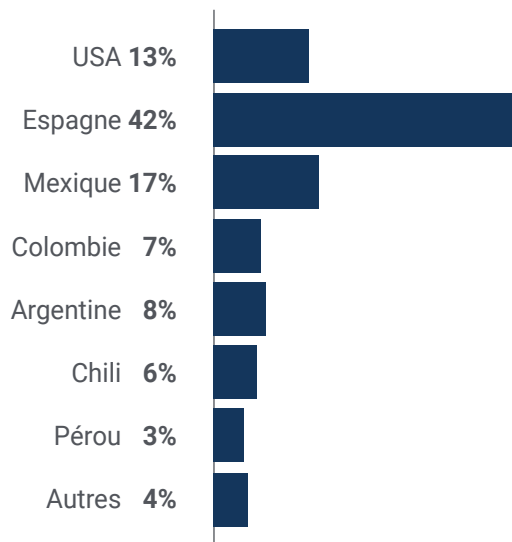
Formation



Profil académique



Distribution géographique



Carlos Jiménez Ruiz

Directeur général de Comapgnie Alimentaire

"Le Mastère Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire a dépassé mes attentes. Surtout, la flexibilité m'a permis de le compléter facilement et le contenu couvrait tous les domaines nécessaires pour pouvoir assurer une gestion et un leadership efficaces dans cette industrie"

09

Direction de la formation

Ce Mastère Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire de TECH Université Technologique a été créé par un corps professoral de premier ordre, composé de professionnels actifs ayant de vastes compétences en matière de leadership et de gestion dans divers secteurs. De même, leur connaissance approfondie de l'industrie alimentaire permettra aux diplômés d'obtenir l'information la plus exhaustive et la plus détaillée sur ce secteur et de progresser professionnellement en seulement 24 mois.



“

Une excellente équipe de professionnels de haut niveau dans le domaine de la gestion d'entreprise et du secteur alimentaire vous guidera pour atteindre vos objectifs de progression"

Direction



Dr Ledesma Carrillo, Carlos Atxoña

- ♦ Expert en commerce international et en conseil juridique aux entreprises
- ♦ Chef du département international de Transporte Interurbanos de Tenerife S.A.
- ♦ Conseiller juridique chez Transporte Interurbanos de Tenerife S.A.
- ♦ Responsable juridique chez Avalon Biz Consulting
- ♦ Formateur dans le cadre de cours sur la protection des données
- ♦ Doctorat en développement régional de l'université de La Laguna
- ♦ Diplôme en droit de l'université de La Laguna
- ♦ Diplôme en gestion de projet à l'université Rey Juan Carlos
- ♦ MBA Master en administration et gestion des entreprises à l'Université européenne des Canaries



Professeur

M. González Peña, Alexis José

- ◆ Expert en finance et en audit
- ◆ Directeur du secteur financier de CajaSiete Caja Rural
- ◆ Auditeur interne senior à Bankia
- ◆ Auditeur interne senior à Caja Insular de Ahorros de Canarias
- ◆ Expérience d'auditeur senior chez Deloitte
- ◆ Diplôme en gestion et administration des entreprises de l'université de Las Palmas de Gran Canaria
- ◆ Maîtrise en fiscalité et conseil fiscal du Centre d'Etudes Financières
- ◆ Master exécutif en gestion financière et finance avancée de l'Institut supérieur des techniques et pratiques bancaires
- ◆ Expert en planification financière et contrôle de gestion dans le secteur bancaire par Analistas Financieros Internacionales
- ◆ Expert en développement exécutif dans la gestion de portefeuille par les Analystes Financiers Internationaux

10

Impact sur votre carrière

L'achèvement de ce programme de haut niveau permettra aux étudiants d'acquies une formation avancée sur la méthodologie et les procédures les plus précises pour améliorer les performances et la production d'une entreprise du secteur alimentaire. Ils pourront ainsi accroître leur capacité d'action dans la recherche de financement de projets, la transformation des processus de production ou le développement de bonnes pratiques d'hygiène. Un condensé d'actions qui vous permettra d'évoluer professionnellement dans un secteur très exigeant.



“

Grâce à ce programme, vous renforcerez vos compétences en matière de leadership et de gestion dans le secteur alimentaire”

Êtes-vous prêt à faire le grand saut? Vous allez booster votre carrière professionnelle.

Le Mastère Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire de TECH Université Technologique est un programme intensif qui prépare les étudiants à faire face aux défis et aux décisions des entreprises, tant au niveau national qu'international. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aider à atteindre la réussite.

Par conséquent, ceux qui souhaitent s'améliorer, réaliser un changement positif au niveau professionnel et interagir avec les meilleurs, trouveront leur place à TECH.

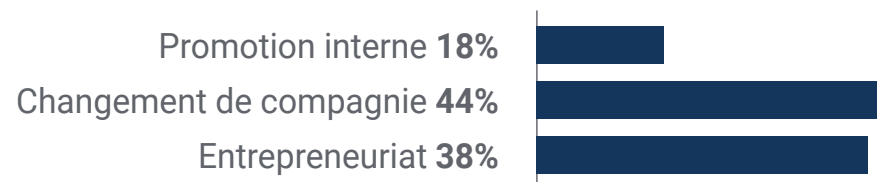
Atteindre des taux de réussite maximums dans le secteur alimentaire grâce à TECH.

Adaptez votre stratégie d'entreprise alimentaire aux besoins des consommateurs et réussissez.

Heure du changement



Type de changement



Amélioration salariale

La réalisation de ce programme se traduit par une augmentation de salaire de plus de **27%** pour nos stagiaires.



11

Bénéfices pour votre entreprise

Ce programme a été conçu dans le but principal de faire grandir les étudiants et les entreprises auxquelles ils appartiennent. Les organisations bénéficieront ainsi de professionnels spécialisés maîtrisant parfaitement les stratégies appropriées pour mener des projets nationaux et internationaux et intégrer les méthodologies les plus efficaces pour améliorer la qualité des produits alimentaires.



“

Il fournit aux entreprises les stratégies les plus appropriées pour l'optimisation des processus de fabrication des produits dans l'industrie alimentaire"

Développer et retenir les talents dans les entreprises est le meilleur investissement à long terme.

01

Accroître les talents et le capital intellectuel

Le professionnel apportera à l'entreprise de nouveaux concepts, stratégies et perspectives susceptibles d'entraîner des changements importants dans l'organisation.

02

Conserver les cadres à haut potentiel et éviter la fuite des talents

Ce programme renforce le lien entre l'entreprise et le professionnel et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

03

Former des agents du changement

Vous serez en mesure de prendre des décisions en période d'incertitude et de crise, en aidant l'organisation à surmonter les obstacles.

04

Des possibilités accrues d'expansion internationale

Grâce à ce programme, l'entreprise entrera en contact avec les principaux marchés de l'économie mondiale.

05

Développement de projets propres

Le professionnel peut travailler sur un projet réel, ou développer de nouveaux projets, dans le domaine de la R+D ou le Business Development de son entreprise.

06

Accroître la compétitivité

Ce programme permettra à exiger de leurs professionnels d'acquérir les compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis et pour faire progresser l'organisation.



12 Diplôme

Le Mastère Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Mastère Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

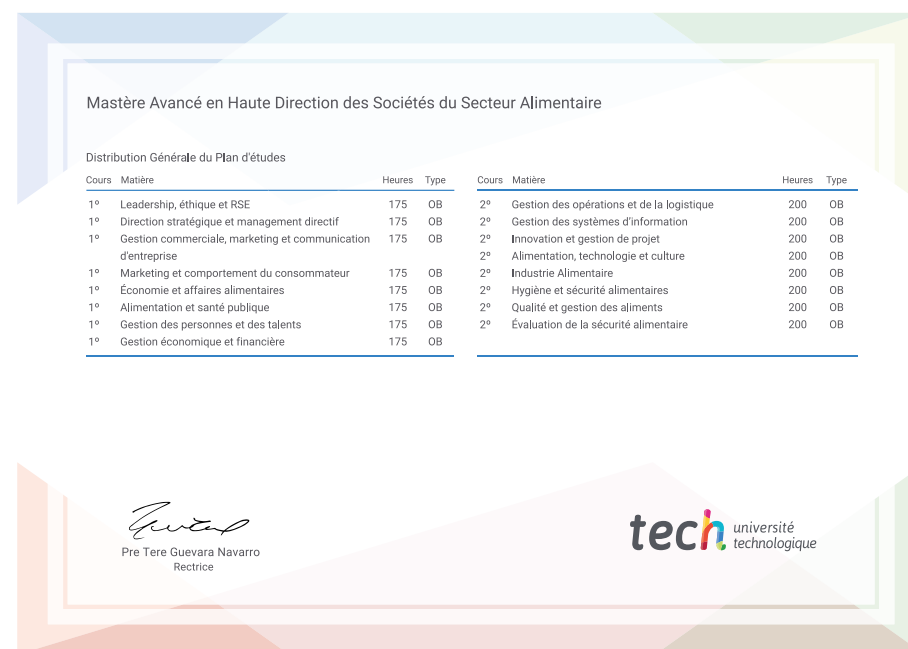
Finalisez cette formation avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives"

Ce **Mastère Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Mastère Avancé** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Mastère Avancé, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Mastère Avancé en Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire**
N.º d'heures officielles: **3.000 h.**



*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.



Mastère Avancé Haute Direction des Sociétés du Secteur Alimentaire

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 24 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Mastère Avancé

Haute Direction des Sociétés
du Secteur Alimentaire