

Formation Continue Diplômante

Master d'Université Spécialisé

INGÉNIERIE DE L'AUDIT, QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ET ENVIRONNEMENT

PROGRAMME DE LA FORMATION

Semestre 1

- Management Qualité
- Biochimie alimentaire
- Management environnemental
- Microbiologie alimentaire
- Biostatistique
- Langue anglaise 1

Semestre 2

- Management de santé et sécurité au travail (SST)
- Techniques d'analyses
- Toxicologie
- Management de l'hygiène et HACCP
- Communication
- Entrepreneuriat

Semestre 3

- Étude d'impact environnemental
- Management de l'Audit
- Management du système intégré (QHSE)
- Management de projet
- Gestion des risques (ISO 31000)
- Langue anglaise 2

Semestre 4

- Projet de Fin d'Études (PFE)

OBJECTIFS

Former des cadres supérieurs capables de concevoir, piloter, auditer et améliorer des systèmes de management intégrés (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement – QHSE) en maîtrisant les référentiels normatifs (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 22000/HACCP, ISO 17025, ISO 31000).

La formation vise à doter les participants d'une double compétence : technique (analyse, contrôle, évaluation des risques) et managériale (gestion de projet, audit, communication, entrepreneuriat), en vue d'améliorer la performance globale et la conformité réglementaire des organisations.

INSCRIPTIONS
OUVERTES



Scannez pour
vous inscrire



COMPÉTENCES PRÉSENTÉES

ATOUTS

DÉBOUCHÉS

Normes et référentiels : ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 22000/HACCP, ISO 17025, IATF 16949, ISO 31000.

Audit interne et externe : Planification, conduite d'audits QHSE, rédaction de rapports, gestion des non-conformités.

Évaluation des risques : Méthodes qualitatives et quantitatives, analyse des dangers, études d'impact environnemental.

Outils qualité : PDCA, 5S, Lean Management, Six Sigma, AMDEC, résolution de problèmes (5 pourquoi, QQOQCCP).

Hygiène et sécurité alimentaire : HACCP, BPF, BPH, traçabilité, gestion des PRP.

Management de projet : Planification (Gantt, PERT), gestion des ressources, pilotage de la performance.

Transversal : Anglais technique, communication professionnelle, entrepreneuriat, veille réglementaire.

- **Équipe pluridisciplinaire :** enseignants-chercheurs & experts QHSE certifiés
- **Approche pratique :** études de cas, simulations d'audit & workshops
- **Immersion professionnelle :** intervenants issus de la santé, industrie & laboratoires
- **Formation flexible :** organisation en week-end pour les professionnels
- **Préparation aux certifications :** auditeur interne & Lead Auditor QHSE
- **Infrastructures modernes :** laboratoires, salles équipées & plateformes numériques

- Responsable Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (**QHSE**)
- Responsable de système de management intégré (**SMI**)
- Auditeur interne / externe (**certifié IRCA**)
- Responsable de laboratoire d'analyses ou d'étalonnage
- Gestionnaire des risques et de la conformité réglementaire
- Consultant-formateur en management **QHSE**
- Chef de projet environnemental ou de développement durable

INFORMATION

-  **Responsable de la filière :** SOBH Mohammed
-  **Téléphone WhatsApp :** 06 08 08 81 08
-  **Déroulement de la formation :** Samedi et Dimanche

-  **E-mail :** sobh72@yahoo.fr
sobh72@gmail.com
-  **Accessible via tramway, bus et train**
-  **Coût de la formation :** 25 000 DH par an

Facilités de paiement possibles

CONDITION D'ADMISSION

BAC + 3

Licence en Biologie, Chimie, Sciences de l'environnement, Sciences de la santé, Gestion, ou tout diplôme jugé équivalent.

PRÉ-REQUIS PÉDAGOGIQUES

Connaissances de base en biologie, biochimie, environnement, informatique et management.

ÉTUDE DU DOSSIER ET ENTRETIEN

Étude du dossier académique et professionnel + entretien individuel de motivation.



www.fsacfc.ma



07 00 07 06 25



[fsac_formation_continue](https://www.instagram.com/fsac_formation_continue)



formation.continue@fsac.univh2c.ma