CAS en Management des produits alimentaires

Module 1 : Module Gestion et leadership

Dates	Nombre de jours	Thèmes
27 – 28 août 27	**2**	**Stratégie et développement d'entreprise** Une orientation stratégique claire est essentielle pour se positionner avec succès dans le secteur alimentaire, dynamique et hautement concurrentiel. Ce module enseigne les bases de l'analyse stratégique, du développement et de la mise en œuvre des stratégies d'entreprise, et montre comment créer des avantages concurrentiels durables. **Thèmes principaux :** • Analyse stratégique (marché, concurrence, tendances) • Élaboration de stratégies commerciales et concurrentielles • Positionnement et différenciation sur le marché alimentaire Mise en œuvre des stratégies et mesure de la performance
10 – 11 sept 27	**2**	**Transformation numérique et analyse de données** La transformation numérique est un moteur essentiel du développement des entreprises du secteur alimentaire. Elle influence les modèles d'affaires, les processus ainsi que l'ensemble de la chaîne de valeur et ouvre de nouvelles perspectives de conquête du marché. Ce module transmet les bases nécessaires pour comprendre les évolutions numériques et utiliser de manière ciblée les décisions fondées sur les données. **Thèmes principaux :** • Numérisation tout au long de la chaîne de valeur • Traçabilité et transparence • Analyse des données et systèmes d'indicateurs clés de performance • Prévision de la demande et décisions fondées sur les données • Utilisation de l'IA dans l'entreprise
24 – 25 sept 27	**2**	**Leadership interculturel et gestion du changement** Dans un environnement dynamique et international, les compétences en leadership ainsi que la capacité à façonner activement le changement sont déterminantes. Ce module enseigne les bases d'une collaboration fructueuse au-delà des frontières culturelles et générationnelles. **Thèmes principaux :** • Collaboration interculturelle • Gestion des générations • Gestion du changement • Le leadership dans les organisations dynamiques
	6	

Module 2 : Chaîne d'approvisionnement et gestion des risques

Dates	Nombre de jours	Thèmes
05 – 06 nov 27	**2**	**Approvisionnement alimentaire** **Thèmes principaux :** • Gestion des fournisseurs • Conduite des négociations • Gestion des appels d'offres • Marchés internationaux de l'approvisionnement
19 – 20 nov 27	**2**	**Gestion de la chaîne d'approvisionnement alimentaire** **Thèmes principaux :** • Gestion de la chaîne d'approvisionnement de bout en bout • Conception de structures d'approvisionnement et de distribution efficaces • Efficacité des ressources et économie circulaire • Chaînes de valeur durable dans le secteur alimentaire
03 – 04 dec 27	**2**	**Gestion des risques et résilience dans la chaîne de valeur alimentaire** **Thèmes principaux :** • Identification et évaluation des risques dans la chaîne d'approvisionnement • Gestion de crise et planification de scénarios • Stratégies de résilience et continuité des activités • Multi-sourcing et stratégies de couverture
	6	

Module 3 : Marché et innovation

Dates	Nombre de jours	Thèmes
10 – 11 dec 27	**2**	**Marketing alimentaire, comportement des consommateurs et communication numérique** **Thèmes principaux :** • Tendances en matière de comportement des consommateurs • Gestion de marque dans le secteur ALIMENTAIRE • Stratégies de communication numérique • Parcours client et omnicanal • Les stratégies de communication
14 jan 28	**1**	**Ventes, gestion des grands comptes et gestion des catégories** **Thèmes principaux :** • Collaboration avec les partenaires commerciaux • Gestion des grands comptes • Gestion des catégories • Stratégies de prix et de promotion • La relation avec les distributeurs
15 jan 28	**1**	**Innovation et gestion de produits dans le secteur alimentaire** **Thèmes principaux :** • Tendances alimentaires (par exemple, alimentation végétale, aliments fonctionnels) • Développement de produits et processus d'innovation • Stratégies de mise sur le marché • Optimisation du délai de mise sur le marché
28 – 29 jan 28	**2**	**Gestion financière et tarification** **Thèmes principaux :** • Indicateurs financiers et contrôle de gestion • Gestion des marges • Analyses de rentabilité • Controlling
	6	

Module 4 : Gouvernance

Dates	Nombre de jours	Thèmes
11 – 12 fév 28	**2**	**Cadre réglementaire et gestion de la qualité** **Thèmes principaux :** • Législation alimentaire et réglementations • Systèmes de gestion de la qualité et certifications (ISO 9001 / ISO 22000 / HACCP) • Sécurité sanitaire des aliments • Transfert pratique et mise en œuvre
10 – 11 mar 28	**2**	**Durabilité et ESG dans le secteur alimentaire** **Thèmes principaux :** • Critères ESG (environnement, social, gouvernance) • Bilan carbone et stratégies de développement durable • Certifications (par exemple, bio, commerce équitable) • Exigences réglementaires et reporting
	4	