

### **Exemples de savoirs acquis en L3 et Master 1 TAI**

Maîtrise de la responsabilité d'une chaîne de production

- planification et ordonnancement: gestion et optimisation de flux de production, management de personnel, organisation du travail.

- maintenance et sécurité: outils nécessaires à la maintenance, connaissance de la législation.

Management de la qualité:

- Maîtrise des référentiels: ISO 9001, 22000, BRC...

- Contrôle qualité: HACCP, structure documentaire d'un système qualité

Stratégie d'entreprise:

- Diagnostic global d'entreprise, management de projet.

- Gestion des problèmes environnementaux.

Maîtrise des procédés de transformation des aliments:

- Biochimie, physico-chimie alimentaire.

- Microbiologie alimentaire, biotechnologies.