

# Animer management QHSE



## Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE13 Contrôler la qualité des aliments et bioproduits	UE				4 crédits
SAE 1.SAB.3 Contrôler l'hygiène lors d'une production	Matière				
R1.SAB.11 Communication	Matière				
R1.SAB.12 Anglais	Matière				
R1.SAB.13 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R1.SAB.14 Qualité et Microbiologie alimentaire	Matière				
Portfolio	Matière				
R1.SAB.15 Biochimie et physico-chimie alimentaire	Matière				
UE23 Contrôler la qualité des aliments et bioproduits	UE				4 crédits
SAE 2.SAB.03 Contrôler qualité PC des aliments/bioproduits	Matière				
Portfolio	Matière				
R2.SAB.09 Communication	Matière				
R2.SAB.10 Anglais	Matière				
R2.SAB.11 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R2.SAB.12 Qualité et Sécurité des Aliments	Matière				
R2.SAB.13 Microbiologie alimentaire	Matière				
R2.SAB.14 Biochimie et physico-chimie alimentaire	Matière				

## Infos pratiques

### Lieu(x)

> Évreux