

Objectif général : analyser et gérer un atelier de transformation dans ses composantes techniques, économiques et humaines, en respectant les textes réglementaires en vigueur dans une perspective de productivité et de durabilité

Objectifs du module		Année 1	Année 2	Notions importantes	
Objectif 2 Assurer la gestion technique et économique d'un atelier de transformation alimentaire en veillant à la sécurité des personnes et des biens	2.1 Utiliser les principaux outils de gestion de production	La méthode des coûts complets		A partir d'un cas concret calcul du CAMA, du CMUP, du Coût de production, du Coût de revient Prix de vente, taux de marge..	
			Connaître les méthodes de la fonction logistique	Approvisionnement Gestion des stocks Visites d'entreprises	
			La notion de productivité	Rendements Notion de productivité	
	2.2 Raisonnement des choix d'investissement	Analyse différentielle		Marge sur coût variable Seuil de rentabilité Point mort Marge de sécurité	
		Rentabilité d'un investissement		Flux de trésorerie VAN Délais de récupération	
		Financer un investissement		Analyse du compte de résultat et Capacité d'autofinancement et emprunt	
	2.3 Manager une équipe de travail en respectant l'éthique et les règles de droit			Droit du travail	Poste, profil, théorie des organisations
				Les performances d'une équipe	Visites d'entreprises