

Cette formation a pour objectif de former des personnels d'encadrement intermédiaire pour l'industrie agroalimentaire, ayant **un large spectre de maitrises et de connaissances dans les technologies de production industrielle et de son management.**

Programme de formation - 470 h	Compétences et Savoir-faire visés
Maitrise de la production alimentaire - 97 h Procédés et technologies alimentaires, Planification de la production + Flux & Stocks, Lean Manufacturing et total productive.	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les techniques de mise en œuvre de la production de produits - Gérer la production (planification, optimisation, amélioration des performances, coûts, etc.) - Analyser un cahier des charges et en assurer son respect - Connaître les indicateurs de production et de performance
Fonctions connexes à la production – 120 h Qualité - Sécurité sanitaire des aliments –Métrologie, Sécurité au travail – Ergonomie, Traçabilité, Environnement, Automatisation.	<ul style="list-style-type: none"> - Animer un système de management Hygiène Qualité Sécurité Environnement - Mettre en place les certifications (ISO, IFS, BRC,...) et préparer les audits - Sensibiliser le personnel et animer les formations en Hygiène, Traçabilité, Sécurité et Environnement
Pilotage de la fonction production – 90 h Management de projet, Gestion des coûts et ses outils, Ressources humaines, Droit du travail.	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir gérer un budget - Savoir recruter, intégrer, évaluer ses collaborateurs - Repérer et identifier les besoins en formation du personnel et définir un plan de formation - Assurer le suivi de la carrière du personnel et son évolution au sein de l'entreprise
Relations clients et fournisseurs – 40 h Supply Chain Management, Achats - Négociations	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître la chaîne logistique globale - Savoir gérer les relations fournisseurs / distributeurs - Appliquer les techniques de vente dans la négociation commerciale
Communications / solutions communication – 83 h Animation d'équipe, Outils de la communication, Anglais	<ul style="list-style-type: none"> - Manager une équipe - Savoir animer, motiver une équipe, désamorcer et gérer les conflits
Enseignements appliqués	
Projet tutoré – 110 h	Dans un contexte de formulation de produits alimentaires innovants : <ul style="list-style-type: none"> - Savoir travailler en équipe dans une démarche de gestion de projet - Réaliser des recherches bibliographiques - Rédiger une synthèse scientifique, de niveau universitaire, sur les procédés et les ingrédients - Mettre en œuvre des essais à l'échelle du laboratoire en respectant les bonnes pratiques d'hygiène. - Savoir caractériser les produits obtenus avec les méthodes appropriées - Rendre compte du travail effectué
Mémoire Professionnel Problématique opérationnelle de l'entreprise	Exemples de problématiques traitées <ul style="list-style-type: none"> - Refonte du document unique de la société Maison Raymond - Pilotage de la qualité des produits finis pour répondre aux exigences clients - De la qualité opérationnelle à un système de management de la qualité - Optimisation de la production – réduction des pertes matières

Enseignements et Unités d'enseignements	CM	TD	TP	heures total	Coeff.	Crédits
UE 1 Maitrise de la production alimentaire	48	49	12	97	10	10
UCE 1 Procédés et technologies alimentaires	28	17	12	57	6	
UCE 2 Planification de la production + Flux & Stocks	15	15		30	3	
UCE 3 Lean Manufacturing et total productive maintenance	5	5		10	1	
UE 2 Fonctions connexes à la production	60	60		120	12	12
UCE 1 Qualité - Sécurité sanitaire des aliments -Métrologie	25	25		50	5	
UCE 2 Sécurité au travail - Ergonomie	10	10		20	2	
UCE 3 Traçabilité	5	5		10	1	
UCE 4 Automatismes	10	10		20	2	
UCE 5 Environnement	10	10		20	2	
UE 3 Pilotage de la fonction production	45	45		90	9	9
UCE 1 Management de projet	10	10		20	2	
UCE 2 Gestion des coûts et ses outils	15	15		30	3	
UCE 3 Ressources humaines	10	10		20	2	
UCE 4 Droit du travail	10	10		20	2	
UE 4 Relations clients et fournisseurs	20	20		40	4	4
UCE 1 Supply Chain Management	8	7		15	2	
UCE 2 Achats - Négociations	10	15		25	2	
UE 5 Communications / solutions communication	17	66		83	9	9
UCE 1 Outils de la communication	3	10		13	2	
UCE 2 Animation d'équipe	14	7	20	41	4	
UCE 3 Anglais		29		29	3	
UE 6 Projet tutoré		110		110	6	6
UE 7 Mission entreprise & Mémoire		32 semaines		40	10	10
VOLUME HORAIRE TOTAL PAR ETUDIANT POUR L'ANNEE				580		60