

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

Enseignements et Unités d'enseignements	CM	TD	TP	heures total	Coeff.	Crédits
<b>UE 1 Maitrise de la production alimentaire</b>	<b>48</b>	<b>49</b>	<b>12</b>	<b>97</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
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	
<b>UE 2 Fonctions connexes à la production</b>	<b>60</b>	<b>60</b>		<b>120</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
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	
<b>UE 3 Pilotage de la fonction production</b>	<b>45</b>	<b>45</b>		<b>90</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
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	
<b>UE 4 Relations clients et fournisseurs</b>	<b>20</b>	<b>20</b>		<b>40</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
UCE 1 Supply Chain Management	8	7		15	2	
UCE 2 Achats - Négociations	10	15		25	2	
<b>UE 5 Communications / solutions communication</b>	<b>17</b>	<b>66</b>		<b>83</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
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	
<b>UE 6 Projet tutoré</b>		<b>110</b>		<b>110</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>UE 7 Mission entreprise &amp; Mémoire</b>		32 semaines		<b>40</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>VOLUME HORAIRE TOTAL PAR ETUDIANT POUR L'ANNEE</b>				<b>580</b>		<b>60</b>