

1. Conception et gestion d'un projet

Mettre en place les conditions nécessaires à la réalisation d'un projet quelle qu'en soit la nature. Il peut s'agir de la phase de conception du projet et/ou de sa conduite ; jusqu'à sa mise en œuvre et son évaluation.

1.1. Analyser des problématiques complexes et anticiper les problèmes liés à leur résolution

- Analyser l'environnement socio-économique, technologique, scientifique et environnemental et situer la problématique
- Caractériser la structure et la culture organisationnelles et expliquer leurs effets sur l'organisation
- Déceler les freins et les leviers pour répondre à une problématique

1.2. Diagnostiquer et évaluer la faisabilité d'un projet

- Dresser un état des lieux et identifier les ressources
- Mobiliser des méthodes et outils d'analyses multicritères et d'aide à la décision
- Déterminer la faisabilité à partir de résultats d'analyse
- Evaluer les priorités et les contraintes
- Rédiger un cahier des charges

1.3. Etablir un plan d'action

- Interpréter et analyser un besoin ou une demande (interne ou externe) et les redéfinir en fonction de la stratégie de l'organisation
- Formuler les objectifs d'un projet
- Définir les tâches à réaliser et les planifier

1.4. Mobiliser les parties prenantes

- Distinguer les différentes parties prenantes de l'entreprise et leurs compétences, fonctions et responsabilités
- Construire un réseau de partenaires externes
- Construire et mettre en place un groupe projet

1.5. Suivre l'ensemble du processus de l'idée à sa mise en œuvre

- Choisir et mettre en place des indicateurs de suivi
- Prioriser des actions en fonction des contraintes et opportunités
- Gérer et conduire le processus de création de manière collaborative, innovante et durable/eco-responsable
- Evaluer et contrôler sa démarche

1.6. S'adapter et agir dans des environnements changeants

- Assurer une veille scientifique, technique, réglementaire et concurrentielle
- Participer à la construction de la stratégie d'une organisation
- Définir et gérer des risques
- Anticiper les changements
- Changer d'échelle d'observation pour appréhender le projet et ses enjeux sous différentes facettes
- Coordonner plusieurs projets et les prioriser

2.

Eco-Conception
et Optimisation
d'un produit,
d'un procédé ou
d'un service

Développer une formule, un procédé, un service ou une stratégie marketing dans une démarche d'éco-innovation, en prenant en compte le transfert d'échelle en vue de l'industrialisation.

2.3. Développer et industrialiser un procédé unitaire ou une ligne de production alimentaire ou connexe apte à obtenir les caractéristiques du produit recherchées

- Choisir des procédés, technologies et équipements de production adaptés aux échelles du laboratoire, pilote et industrielle en prenant en compte des dimensions multiples
- Inclure les étapes de fabrication et opérations unitaires pour permettre la mise en œuvre complète de la ligne
- Identifier les interactions matières premières/procédés/produits et en tenir compte dans les processus
- Qualifier et valider un procédé de production
- Mettre en œuvre des outils d'automatisation d'une ligne de production

2.1. Etablir une démarche scientifique et expérimentale

- Définir et mettre en œuvre une démarche expérimentale en fonction des objectifs de l'étude
- Poser une problématique
- Mettre en place des plans expérimentaux

2.2. Développer et optimiser un produit ou un service

- Choisir et tester des matières premières et ingrédients en cohérence avec le cahier des charges
- Prendre en compte les interactions entre les produits et entre produits et procédés lors de la transformation ou de la conservation
- Adapter sa démarche à la variabilité de la matière première
- Choisir des procédés adaptés à l'application ciblée permettant d'obtenir les propriétés attendues du produit
- Paramétrer un procédé de transformation
- Eco-concevoir un packaging
- Evaluer le produit dans toutes ses dimensions

2.4 Assurer la pertinence et la viabilité des choix

- Définir les attentes et les besoins des consommateurs notamment en termes de bénéfice santé et de nutrition
- Positionner son produit en lien avec les attentes du consommateur et en cohérence avec le marché
- Développer et mettre en œuvre une stratégie marketing
- Mobiliser des outils de gestion
- Analyser l'environnement de l'entreprise (concurrence...)

2.5. Imaginer des produits et des services innovants

- Gérer la création de manière collaborative, innovante et créative
- Choisir des technologies innovantes de transformation et de conservation des industries alimentaires ou biotechnologiques
- Protéger une invention

2.6. Évaluer et diminuer l'impact environnemental et sociétal de la production

- Assurer la fiabilité des mesures de suivi
- Diminuer le coût énergétique
- Intégrer la gestion des co-produits et des déchets
- Intégrer les nouvelles technologies dans les équipements de production

3.

Pilotage, optimisation et amélioration d'un processus

Organiser, formaliser et piloter un processus, tel qu'une production, une unité ou une ligne complète. Assurer le suivi des productions afin de détecter les améliorations possibles dans une démarche d'amélioration continue dans le respect des exigences réglementaires et de la stratégie de l'organisation

3.2. Intégrer la démarche d'amélioration continue répondant aux enjeux et contraintes de l'organisation

- Définir les étapes d'un projet d'amélioration continue
- Appliquer les méthodes et utiliser les outils les plus adaptées au contexte agroalimentaire
- Manager la qualité du processus d'amélioration continue
- Vérifier la fiabilité et la conformité des résultats aux seuils d'acceptabilité fixés
- Mettre en place des mesures correctives pour ajuster le processus de production
- Mettre en place des outils de gestion des risques

3.1. Gérer une unité de production alimentaire ou connexe

- Conduire une production
- Coordonner une production avec d'autres services
- Manager une chaîne logistique
- Organiser et superviser la maintenance des équipements
- Gérer les stocks et les flux d'approvisionnement
- Créer et mettre en œuvre des indicateurs de pilotage

3.3. Mettre en place et manager le changement

- Mesurer les enjeux et conséquences du changement pour les acteurs
- Identifier les conditions déterminantes pour engager un processus de changement
- Mettre en œuvre les conditions à créer pour implémenter le changement
- **Délimiter** les rôles et mobiliser les acteurs porteurs du changement

4.

Gestion de la conformité, de la qualité et de la sécurité

Elaborer et mettre en œuvre les moyens permettant de garantir et d'améliorer la qualité d'un produit, d'évaluer ses risques et bénéfices pour la santé du consommateur, de garantir la sécurité de l'Homme au travail et dans le respect de l'environnement.

5.1. Evaluer les risques et bénéfices d'un produit alimentaire, d'un bioproduit, d'un procédé pour la santé du consommateur et dans le respect de l'environnement

- Définir les étapes d'un projet d'amélioration continue
- Appliquer les méthodes et utiliser les outils les plus adaptées au contexte agroalimentaire
- Manager la qualité du processus d'amélioration continue
- Vérifier la fiabilité et la conformité des résultats aux seuils d'acceptabilité fixés
- Mettre en place des mesures correctives pour ajuster le processus de production
- Mettre en place des outils de gestion des risques

5.2. Assurer la qualité et la sécurité d'un système de production des aliments et de biomédicaments

- Mettre en œuvre une démarche qualité
- Veiller à l'application et au maintien de la conformité réglementaire
- Former ses collaborateurs à la qualité
- Mettre en œuvre un contrôle des aliments et biomédicaments
- Respecter et faire respecter les principes des bonnes pratiques hygiéniques
- Concevoir et contrôler un plan de maîtrise des dangers depuis la production primaire jusqu'au produit fini
- Mettre en place des outils de gestion des risques
- Identifier, prévenir et assurer la traçabilité des risques professionnels et de la sécurité et santé au travail

5.

Collaboration et travail en équipe

S'insérer dans une entreprise et un collectif de travail, entreprendre, organiser son travail et gérer les relations interpersonnelles en cohérence avec les stratégies de l'entreprise.

5.1. S'insérer dans le monde professionnel

- Construire son projet professionnel
- Postuler et répondre à une offre de stage ou d'emploi
- Reconnaître et valoriser ses compétences et ce que l'on connaît de soi
- S'adapter au fonctionnement d'une organisation
- Reconnaître les instances de l'entreprise
- Planifier et organiser son travail
- S'autoévaluer
- Développer une activité citoyenne
- Reconnaître ses responsabilités éthiques et professionnelles

5.2. Manager et structurer une équipe

- Déceler les compétences et les personnes nécessaires à la réalisation du projet d'entreprise et les recruter
- Identifier et mobiliser les leviers de motivation dans une équipe
- Gérer les interactions et les conflits
- Mobiliser des techniques et des outils d'animation, de management, de communication et d'information du personnel
- Coordonner les activités de différents groupes de travail
- Veiller aux bonnes conditions de travail et de santé et sécurité
- Planifier et organiser le travail

5.3. Agir pour le développement professionnel

- Détecter des besoins de formation ou d'information nécessaire à la mise en œuvre du projet pour soi et ses collaborateurs
- Valoriser ses résultats, ceux de ses collaborateurs et de son entreprise
- Mettre en œuvre son projet et son évolution professionnelle
- Transposer ses compétences et ses connaissances à de nouveaux secteurs d'application

6.

Communication

Transmettre des informations ou des connaissances permettant de participer au bon fonctionnement de l'organisation en communiquant dans un contexte professionnel

6.1. Maîtriser les outils de communication professionnelle

- Rédiger et construire des supports de communication pertinents
- S'exprimer à l'oral et à l'écrit
- Collecter des informations
- Intégrer les outils numériques de la communication présentielle et distancielle

6.2. Transmettre et diffuser des connaissances

- Communiquer au niveau international
- Transmettre des informations techniques et scientifiques
- Adapter sa communication en fonction du public et du contexte
- Emettre et recevoir des feedback et des critiques constructives
- Concevoir un processus de formation
- Préparer et animer des réunions ou des groupes de travail