

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

Référence : Ingénieur diplômé de l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine, spécialité « industries alimentaires »

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
<p>- Conception, développement et d'optimisation de procédés biotechnologiques et de biomolécules fonctionnelles à haute-valeur ajoutée répondant aux enjeux sociétaux des transitions.</p> <p>- Conception, développement et d'optimisation de procédés alimentaires propres et sobres</p> <p>- Pilotage efficace de procédés alimentaires propres et sobres, répondant aux exigences de qualité, sécurité, dans le respect des délais.</p> <p>- Ecoconception de produits alimentaires innovants répondant aux attentes sociétales et respectant les contraintes réglementaires de qualité et de sécurité alimentaires.</p> <p>- Pilotage des processus d'innovation, de l'idée, au concept, au projet et jusqu'à sa concrétisation à l'aide de méthodes de créativité et de management de projets collectifs</p> <p>- Management de la Supply Chain et des Activités Logistiques et maîtrise de la chaîne de valeur</p> <p>- Conception d'emballages innovants optimisant la conservation des aliments et l'impact sur la perception sensorielle du consommateur</p> <p>- Mise en œuvre d'une démarche qualité, hygiène, sécurité dans une unité de production agroalimentaire, notamment laitière.</p>	<p>INNOVER, RECHERCHER ET DEVELOPPER</p> <p>- Répondre à une problématique scientifique, technologique ou réglementaire en collectant, évaluant et exploitant des informations pertinentes, fiables et partagées</p> <p>- Inventer des produits ou des procédés répondant aux attentes des entreprises, des consommateurs, de la société et du marché en exploitant les méthodes et les outils dédiés à l'innovation.</p> <p>- Développer des nouveaux produits ou procédés alimentaires ou biotechnologiques, en mettant en œuvre une démarche scientifique cohérente (hypothèses, expérimentations, analyses, conclusions) basée sur des connaissances fondamentales en biochimie, chimie, microbiologie, physique, mathématiques et numériques</p> <p>- Planifier et mettre en œuvre d'une démarche expérimentale rigoureuse pour recueillir des données expérimentales fiables, permettant de répondre aux questionnements avec une certitude maximale</p> <p>- Analyser et interpréter des données scientifiques avec du "recul" et un esprit critique, en les confrontant aux connaissances établies et en utilisant des outils numériques adaptés (statistiques, programmation, big data, ...)</p> <p>- Concevoir et développer des produits ou des dispositifs expérimentaux, en respectant des contraintes de sécurité, de coûts et les exigences de développement durable.</p>	<p>- Tests écrits en ligne ou sur table, en contrôle continu ou final,</p> <p>- Rapports de travaux pratiques, de mise en situation, de projet ou de stage,</p> <p>- Soutenances de travaux pratiques, de mise en situation, de projet ou de stage,</p> <p>- Grille d'évaluation de projets ou de stage</p>	<p>Les critères d'évaluation s'appuie sur la capacité du certifié à :</p> <p>- comprendre la problématique à résoudre et ses enjeux dans son contexte</p> <p>- présenter le contexte de la problématique</p> <p>- reformuler le problématique à résoudre à tous ses acteurs</p> <p>- rechercher les soutions existantes</p> <p>- faire un état de l'art des connaissances dans le domaine</p> <p>- faire la synthèse des connaissances nécessaires pour concevoir des solutions innovante</p> <p>- identifier, choisir et appliquer les outils et méthodes nécessaires pour résoudre le problème</p> <p>- proposer des solutions dans un contexte techniques, scientifique, économique, environnemental et sociétal</p> <p>- présenter ces solutions aux parties prenantes</p> <p>- hiérarchiser les solutions proposées</p> <p>- rspecter les règles et normes en vigueur</p> <p>- mettre en oeuvre ou faire mettre en oeuvre une ou plusieurs solutions proposées</p> <p>- superviser les activités pour respecter les délais</p> <p>- entraîner les équipes</p> <p>- communiquer avec toutes les parties prenantes du projet</p> <p>- analyser les résultats et la pertinence des solutions mises en oeuvre</p> <p>- restituer le travail aux multiples parties prenantes du projet</p> <p>- prendre du recul sur ses actions et ses interactions avec les parties prenantes</p>
	<p>PRODUIRE</p> <p>- Concevoir, gérer et améliorer les flux physiques (matières premières, produits, co-produits) et d'information répondant aux exigences sanitaires, économiques et écologiques de la production de produits alimentaires et de la logistique associée, à l'échelle nationale ou internationale, en mobilisant les méthodes et outils appropriés</p> <p>- Planifier la production en exploitant les méthodes et outils logiciels adaptés pour respecter la qualité, les quantités, les délais, et les budgets</p> <p>- Mettre en œuvre les procédés de fabrication des produits alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques, en mobilisant les connaissances fondamentales (biochimie, chimie, microbiologie, physique, mathématiques et numériques) et les méthodes de gestion de production, pour atteindre les performances de production attendues, dans le respect de la réglementation.</p> <p>- Organiser et conduire le système de management de la qualité, de prévention des risques et de préservation de l'environnement pour garantir la qualité (produits, processus et procédés), l'hygiène, la sécurité des personnes et des outils et l'impact environnemental de l'entreprise</p> <p>- Décliner et déployer les piliers du Développement Durable et de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (DD-RSE) tout au long du processus de fabrication des produits alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques</p>		
	<p>PILOTER LA STRATEGIE DE L'ENTREPRISE</p> <p>- Diagnostiquer les pistes d'amélioration de des performances sociales, économiques et environnementales de l'entreprise en analysant son organisation au moyen de méthodes appropriées</p> <p>- Améliorer les performances sociales, économiques et environnementales de l'entreprise en appliquant les démarches qualité et d'amélioration continue</p> <p>- Animer la transition vers des organisations durables et responsables, en déclinant et déployant les piliers du Développement Durable et de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (DD-RSE) dans la stratégie et la poli</p> <p>- Evaluer l'acceptabilité sociétale et la rentabilité économique des produits, procédés et services proposés en analysant les besoins et attentes des consommateurs, des clients, du marché et de la société</p> <p>- Créer une activité économique en tenant compte de ses forces, faiblesses, moyens et contraintes pour assurer sa rentabilité, robustesse et sa pérennité</p>		
	<p>GERER DES PROJETS MULTI-ACTEURS</p> <p>- Partager des informations, restituer des résultats et transmettre des consignes, en utilisant en utilisant des moyens appropriés et un langage et une langue adaptés à des interlocuteurs spécialistes ou non spécialistes</p> <p>- Gérer les projets multi-acteurs pour atteindre les objectifs fixes, dans les délais et mobiliser toutes les ressources disponibles en exploitant efficacement les outils et méthodes de gestion de projet</p> <p>- Animer les activités des équipes, des collaborateurs en mobilisant les concepts du management pour valoriser les compétences des parties prenantes dans les projets et missions</p>		