



Transcription
de la licence professionnalisante
« Procédés agroalimentaires »
en termes de compétences et d'unités de compétence
Université de Guelma – 8 mai 45

Établi dans le cadre du projet ERASMUS+ « Renforcement des capacités »

« Initialisation du PROcessus de Validation des acquis de l'Expérience par l'enseignement supérieur en Algérie » InPROVE



1. METIERS ET SECTEURS VISES PAR LA FORMATION

Formation	LP Procédés agroalimentaires
Métiers visés	Préparateur de produits alimentaires Conducteur d'installation en industrie agroalimentaire Technicien de laboratoire agroalimentaire Technicien de qualité, hygiène, sécurité et environnement (QHSE) Préparateur des commandes en industrie agroalimentaire.
Secteurs d'activités concernés	Entreprises d'agro-alimentaire, généralement en 3 x 8 ; Laboratoire d'analyses industrielles Recherche et développement en entreprise Bureau de contrôle agroalimentaire Entrepôts d'agro-alimentaire.



2. LES COMPETENCES TRANSVERSES

Les compétences transverses sont regroupées en trois unités :

- UC T1 : s'insérer en milieu professionnel
- UC T2 : s'adapter en milieu professionnel
- UC T3 : assurer le développement et l'évolution du milieu professionnel.

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
<p style="text-align: center;">UC T1 S'insérer en milieu professionnel</p>	<p>Maitriser les compétences techniques de la spécialité</p> <p>Appréhender le milieu socioprofessionnel</p> <p>Définir son projet professionnel</p> <p>Analyser une offre d'emploi et Concevoir un CV adapté</p> <p>Rédiger une lettre de motivation</p> <p>Rechercher et participer activement aux stages</p> <p>Se préparer à un entretien d'embauche</p> <p>Créer son entreprise</p>	<p>En définissant ses aspirations et capacités personnelles et professionnelles</p> <p>En se basant sur son porte folio</p> <p>En adaptant sa lettre de motivation à une offre d'emploi</p> <p>En veillant à rester dans le domaine d'activités choisi</p> <p>En se basant sur les règles de rédaction de CV, de lettre de motivation</p> <p>En utilisant des outils d'orientation, d'auto évaluation, des outils et méthodes de connaissance de Soi</p> <p>En recherchant des stages et en y participant activement</p> <p>En se préparant à répondre à des tests psychotechniques</p> <p>En découvrant l'entreprise dans ses aspects sociaux, technico-économiques et organisationnels</p>	<p>Situation d'entretien de sélection</p> <p>Situation de Concours pour intégrer un poste</p> <p>Situation de réponse à une offre d'emploi</p> <p>Situation de candidature spontanée</p> <p>Situation de création d'entreprises</p>



		<p>En maîtrisant les techniques de communication écrite et orale</p> <p>En utilisant des outils de recherches d'emploi (s'inscrivant à l'ANEM et sites d'emploi, Forums spécialisés,...)</p> <p>En faisant appel aux organismes d'aide à l'insertion</p>	
--	--	--	--

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
<p>UC T2 S'adapter au milieu professionnel</p>	<p>Appréhender le fonctionnement de son entreprise</p> <p>Se positionner au sein de son entreprise</p> <p>Communiquer en milieu professionnel</p> <p>Mettre en œuvre ses compétences techniques et comportementales</p> <p>Travailler efficacement en équipe</p> <p>Réagir aux imprévus</p> <p>Gérer son entreprise</p>	<p>En maîtrisant les aspects sociaux, technico-économiques, organisationnels et réglementaires</p> <p>En maîtrisant ses missions, ses responsabilités et ses relations avec les différents services</p> <p>En respectant les exigences du poste</p> <p>En gérant les relations interpersonnelles</p> <p>En mobilisant ses compétences comportementales adaptées à chaque situation</p>	<p>En situation d'intégration à une entreprise</p> <p>En situation de changement de poste</p> <p>En situation de perturbation par rapport à un processus établi</p>

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
---------------------	------------------------------------	--	--



<p style="text-align: center;">UC T3 Assurer le développement et l'évolution du milieu professionnel</p>	<p>Améliorer les compétences techniques et comportementales</p> <p>Participer à la mise en place d'un processus d'évaluation continue en matière technologique et organisationnelle</p> <p>Contribuer à la mise en place, au suivi et à l'adaptation de plans stratégiques</p> <p>Participer au processus de veille</p> <p>Innover en matière technologique et organisationnelle</p> <p>Développer son entreprise</p>	<p>En suivant un plan de formation continue</p> <p>En suivant des méthodes d'évaluation adaptées</p> <p>En s'assurant d'une veille technologique, administrative, juridique et organisationnelle</p> <p>En utilisant des techniques de gestion de projet et de management (SMART, ...)</p> <p>En veillant à la protection intellectuelle et industrielle.</p>	<p>En situation de développement d'un nouveau service ou produit</p> <p>En situation de changement d'activité</p> <p>En situation de restructuration</p> <p>En situation de développement de compétences du personnel</p>
--	---	---	---

3. LES COMPETENCES SPECIFIQUES

Les compétences spécifiques sont regroupées en quatre unités :

- UC S1 : Utiliser les outils, les installations et résoudre les pannes simples
- UC S2 : Assurer les activités liées à la transformation
- UC S3 : Gérer le processus QHSE Lié aux activités de transformation
- UC S4 : Organiser et gérer les activités liées aux stratégies de management, marketing et commercialisation.

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
<p style="text-align: center;">UC S1 Utiliser les outils, les installations et résoudre les pannes simples</p>	<p>Assurer le démarrage et actionner les commandes ;</p> <p>Adapter les paramètres si nécessaire suivant la fiche de contrôle de production ;</p> <p>Adapter les machines selon les ordres de production ;</p> <p>Contrôler le fonctionnement des organes machine ;</p> <p>Intervenir en cas de dysfonctionnement de la machine</p> <p>Arrêter la production.</p>	<p>En consultant le cahier des charges qui définit les impératifs de production : cadences, quantités à produire, normes exigées</p> <p>En contrôlant et en paramétrant l'application informatique qui pilote la machine</p> <p>En coordonnant le travail des opérateurs travaillant sur la ligne de production</p> <p>En procédant à l'arrêt et au redémarrage du circuit de nettoyage dans le respect des règles de sécurité</p> <p>En identifiant les causes d'un dysfonctionnement simple afin de le résoudre dans un délai minimum</p> <p>En proposant des solutions de réglages ou interventions sur le procès ou sur les installations</p>	<p>En situation de démarrage d'une ligne de production</p> <p>En situation d'alimentation d'une ligne de production en énergies (matière première, eau, air comprimé, électricité, gaz ...)</p> <p>En situation de demande d'intervention suite un dysfonctionnement dans la ligne de production ;</p> <p>En situation de vidange, de nettoyage et désinfection d'une ligne de production.</p>



		conformément aux procédures et à partir de l'analyse du dysfonctionnement simple observé.	
--	--	---	--

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
<p>UC S2</p> <p>Assurer les activités liées à la transformation</p>	<p>Réceptionner la matière première et la préparer selon les consignes de fabrication ;</p> <p>Etablir le protocole de production et de transformation ;</p> <p>Réaliser des prélèvements d'échantillons de produits et les transmettre aux services QHSE ;</p> <p>Etablir les fiches de contrôle de production ;</p> <p>Prendre des mesures correctives si nécessaire ;</p> <p>Faire des propositions aux responsables pour améliorer la productivité de la ligne.</p>	<p>En effectuant le contrôle des matières premières à la réception en respectant les procédures ;</p> <p>En maîtrisant les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires ;</p> <p>En interprétant les analyses et mesures effectuées à tous les stades du processus de transformation ;</p> <p>En ajustant le procès de production en fonction des analyses effectuées lors des contrôles ;</p> <p>En évaluant les performances de production comme le respect des délais, rendement et proposer des actions correctives.</p> <p>En réalisant le conditionnement et l'emballage des produits finis dans le respect des procédures en vigueur.</p>	<p>En situation de demande d'amélioration d'une formule selon les dosages et les mélanges de matières premières en respectant les consignes de fabrication et de formulation nutritionnelle ;</p> <p>En situation d'application des actions correctives à tous les stades du processus de transformation ;</p> <p>En situation d'analyse des points critiques à l'ensemble de la chaîne de transformation, pour un produit donné ;</p> <p>En situation de choisir d'une technique de production et de transformation.</p>

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
---------------------	------------------------------------	--	--



<p style="text-align: center;">UC S3 Gérer le processus QHSE Lié aux activités de transformation</p>	<p>Établir le protocole QHSE</p> <p>Vérifier l'application et le respect des normes QHSE</p> <p>Analyser les échantillons selon les fiches de contrôle de production ;</p> <p>Respecter des normes en vigueur dans le secteur agro-alimentaire ;</p> <p>Établir des constats relatifs aux résultats d'analyse ;</p> <p>Proposer des actions prédictives et correctives.</p>	<p>En appliquant la réglementation en vigueur en termes de sécurité, de traçabilité et de qualité des produits alimentaires.</p> <p>En s'assurant de l'hygiène et la qualité des locaux, des matériels et des personnes</p> <p>En appliquant les consignes de gestion de l'environnement et des postes du travail</p> <p>En s'assurant de l'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection.</p> <p>En veillant à la prévention contre les risques professionnels</p> <p>En maîtrisant les interactions procédé-qualité</p>	<p>En situation de réalisation des opérations de contrôle de la qualité des produits ;</p> <p>En situation de surveillance de la réglementation et des normes ;</p> <p>En situation de conception d'une stratégie de gestion des risques de la qualité, de la sécurité de l'environnement d'une entreprise ;</p> <p>En situation de demande de sensibiliser les opérateurs à l'usage des bonnes pratiques.</p>
---	---	--	--

UNITE DE COMPETENCE	Apprentissages essentiels (ACTION)	Composantes qualitatives (BIEN LE FAIRE)	Situations professionnelles (exemples) (CONTEXTES PRO)
<p style="text-align: center;">UC S4 Organiser et gérer les activités liées aux stratégies de management, marketing et commercialisation</p>	<p>Analyser le marché, ses acteurs et le positionnement de l'entreprise ;</p> <p>Négocier avec les fournisseurs et les sous-traitants ;</p> <p>Renforcer et repositionner l'image des marques</p> <p>Identifier les opportunités d'innovation et de création de valeur;</p> <p>Assurer le suivi de production ;</p>	<p>En intégrant les connaissances de management de la qualité dans une stratégie de communication et marketing ;</p> <p>En situant toutes les activités dans l'entreprise pour favoriser les échanges avec les personnes adaptées ;</p> <p>En maîtrisant les techniques innovantes de marketing, de vente et de communication à distance ;</p>	<p>En situation de demande d'analyse des forces et faiblesses d'un produit ou d'un service ;</p> <p>En situation de demande d'élaboration des recommandations marketing et commerciales ;</p> <p>En situation de demande de réalisation des études de la clientèle en élaborant une méthodologie et des outils d'évaluation ;</p>



	<p>Surveiller l'environnement technique, juridique et commercial de l'entreprise.</p>	<p>En analysant le marché, ses acteurs et le positionnement de l'entreprise ;</p> <p>En élaborant une méthodologie et des outils d'évaluation de relation entreprise-client ;</p> <p>En identifiant les facteurs positifs qui contribuent au développement d'un plan d'action commerciale.</p>	<p>En situation de demande de réaliser un diagnostic de positionnement d'une entreprise sur son ou ses marchés.</p>
--	---	--	---