UAAB07 - Projet tuteuré

Présentation

Programme

Contenu

Cours sur la gestion de projet (10h) : théorie - méthodologie - outils

Cours sur l'acception du changement (10h) : Comprendre les notions théoriques associées au changement et leur application dans le secteur de la production alimentaire.

- Développer des compétences pratiques pour accompagner l'acceptation du changement dans le secteur de la production alimentaire.
- Évaluer et appliquer les outils concrets pour faciliter l'acceptation du changement.
- Accompagner une pratique réflexive sur le changement dans le contexte de la production alimentaire.

Réalisation en un temps donné - 140 h - d'un projet, en situation réelle, sur un sujet original - spécifique - ponctuel, non inclus dans les missions ordinaires réalisées en UAAB0K.

ex. : Création d'une formation “BPH” pour le personnel de production de la société xxx / Mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire suite au développement d'une nouvelle gamme de desserts / Rédaction du chapitre Food Fraud et Food Defense pour l'accréditation IFS Food de l'entreprise xxx / Installation du nouveau détecteur de métaux non ferreux sur la ligne de production du Comté portion individuelle.

Evaluation : rapport de projet tutoré incluant les notions de gestion de projet et de gestion du changement / soutenance orale / évaluation par le maître d'apprentissage

Mis à jour le 01-09-2012

Code : UAAB07

Unité d'activité de type projet

8 crédits

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO