

USAB30 - Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management

Présentation

Prérequis

être admis à la LP

Objectifs pédagogiques

- Appréhender la logique de fonctionnement de l'entreprise en vue d'une meilleure intégration dans la vie professionnelle. Faire découvrir aux élèves l'environnement des IAA et des parties prenantes.
- Permettre aux futurs diplômés d'intégrer le monde du travail en connaissant leurs droits, devoirs et la réglementation spécifiques au domaine alimentaire.
- Développer l'aptitude de l'élève à prendre la parole en milieu professionnel et d'adapter sa communication aux différents publics (opérateur, cadre, cadre dirigeant, parties prenantes extérieures), à rédiger des procédures, des comptes rendus, des courriers selon les usages.
- Acquérir les bases du Manager pour savoir encadrer une équipe

Compétences

Communiquer de manière efficace en situation de travail selon la situation (transmettre une information, commander, former, etc.) en tenant compte du contexte de l'entreprise et de la réglementation

- Connaître l'environnement professionnel des industries agroalimentaires. Analyser les fonctionnements de l'entreprise agro-alimentaire
- Mémoriser les principaux éléments du droit du travail (structure du code de travail) et de la réglementation spécifique aux aliments. Identifier les éléments de la réglementation pertinents en vue de l'appliquer en entreprise
- Pratiquer l'écoute active professionnelle. Sensibiliser et former le personnel aux pratiques QSE. Animer des réunions. Rédiger des supports de communication (procédure, feuille d'enregistrement, affiche...). Rédiger des lettres de motivation et CV.
- Connaître les bases incontournables du management : les 3 types d'autorité, les 4 C du management...Connaître le fonctionnement d'une équipe de travail afin de savoir l'encadrer : notions de motivation, d'intérêt. Repérer son style de management. Repérer le fonctionnement de chacun à l'aide du PCM. Savoir commander, former, déléguer, féliciter, réprimander, sanctionner.

Compétences

Communiquer de manière efficace en situation de travail selon la situation (transmettre une information, commander, former, etc.) en tenant compte du contexte de l'entreprise et de la réglementation

- Connaître l'environnement professionnel des industries agroalimentaires. Analyser les fonctionnements de l'entreprise agro-alimentaire
- Mémoriser les principaux éléments du droit du travail (structure du code de travail) et de la réglementation spécifique aux aliments. Identifier les éléments de la réglementation pertinents en vue de l'appliquer en entreprise
- Pratiquer l'écoute active professionnelle. Sensibiliser et former le personnel aux pratiques QSE. Animer des réunions. Rédiger des supports de communication (procédure, feuille d'enregistrement, affiche...). Rédiger des lettres de motivation et CV.
- Connaître les bases incontournables du management : les 3 types d'autorité, les 4 C du management...Connaître le fonctionnement d'une équipe de travail afin de savoir l'encadrer : notions de motivation, d'intérêt. Repérer son style de management. Repérer le fonctionnement de chacun à l'aide du PCM. Savoir commander, former, déléguer, féliciter, réprimander, sanctionner.

Valide le 11-08-2022



Code : USAB30

Unité spécifique de type mixte

5 crédits

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

Contact national :

Industries agro-alimentaires

2D1P10, 4-2-05, 292 rue St

Martin

75003 Paris

01 58 80 84 85

Loïc Louarme

loic.louarme@lecnam.net

Programme

Contenu

- Connaissance de l'entreprise et économie (15 h)
- Droit du travail et réglementation alimentaire (15 h)
- Expression écrite et orale (20 h)
- Management et relation interpersonnelle (10 h)

Modalités de validation

- Contrôle continu

Description des modalités de validation

Examens écrits, test de connaissance, analyse de cas pratique