

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation :

Référentiel d'activités	Référentiel de compétences	Référentiel d'évaluation
<p>Activités relatives à l'ingénieur Qualité, Hygiène et Sécurité alimentaire, Sécurité du personnel et de l'Environnement professionnel et naturel (Q/HS/SE)</p> <p>Réaliser une veille réglementaire Q/HS/SE dans le domaine du génie biologique et alimentaire</p> <p>Définir et décliner la politique Q/HS/SE de l'entreprise, selon les normes et la réglementation en vigueur, et en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDRS</p> <p>Elaborer et faire évoluer les procédures, méthodes et outils Q/HS/SE, coordonner et s'assurer de leur mise en œuvre opérationnelle</p> <p>Piloter les activités, projets et processus de certification Q/HS/SE en coordination avec les interlocuteurs internes (équipe Q/HS/SE, autres services, direction) et externes (fournisseurs, clients, organismes de contrôle)</p> <p>Participer aux projets transversaux au sein de l'entreprise</p>	<p>Mener un projet Q/HS/SE du domaine du génie biologique et alimentaire en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques.</p> <p>Participer à l'élaboration de la politique Q/HS/SE d'une entreprise du domaine alimentaire ou biologique et la décliner en actions au niveau de son équipe ou service, en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDRS.</p> <p>Interagir, communiquer et négocier afin d'informer et de convaincre différents interlocuteurs y compris en contexte international ou pluriculturel.</p> <p>Travailler en équipe en adoptant une attitude inclusive, notamment envers les personnes porteuses de handicap.</p> <p>Manager une équipe, gérer des conflits.</p> <p>Réaliser une veille réglementaire et s'assurer du respect de la réglementation Q/HS/SE en vigueur.</p> <p>Concevoir et assurer la mise en œuvre d'un système de management Q/HS/SE dans le domaine alimentaire ou biologique: élaborer et faire vivre la documentation Q/HS/SE (procédures, consignes, document unique), en contrôler l'application ; définir et assurer le suivi des méthodes de contrôle (matières premières, produits finis, déchets, nettoyage, matériels, locaux).</p> <p>Effectuer le pilotage Q/HS/SE d'une production alimentaire ou biologique et mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue: construire des indicateurs, élaborer des tableaux de suivi, analyser les résultats, les communiquer (au niveau du service et à la hiérarchie) ; identifier les dysfonctionnements, les non conformités, les risques ; diagnostiquer les causes, identifier des solutions ; piloter des plans d'actions préventives et correctives Q/HS/SE.</p> <p>Identifier et organiser des actions de formation et de sensibilisation Q/HS/SE du personnel.</p>	<p>Contrôles continus ou terminaux individuels (contrôles écrits, exposés oraux, rapports et soutenances de stages en entreprise, évaluation par les tuteurs en entreprise ...) et en groupe (comptes rendus de travaux pratiques, rapport et soutenance de projets avec des commanditaires du monde socioéconomique). Mises en situation lors de stages et projets, évaluées par compétences au travers de grilles critériées. Prise en compte particulière des situations de handicap.</p>

	<p>Réaliser un audit interne, un audit fournisseur, préparer un audit externe en vue d'obtenir une certification.</p> <p>Assurer un reporting de l'activité au sein du service et auprès de la hiérarchie.</p> <p>Développer une pratique réflexive sur son activité et son parcours professionnels.</p>	
<p>Activités relatives à l'ingénieur production</p> <p>Définir et décliner la stratégie de production de l'entreprise, selon les normes et la réglementation en vigueur, et en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDRS</p> <p>Définir les objectifs de production et les moyens (humains, matériels, méthodes) nécessaires pour les réaliser, en intégrant les impératifs de coûts, délais, quantité et Q/HS/SE</p> <p>Elaborer les procédures, méthodes et outils permettant de piloter la production, s'assurer de leur mise en œuvre opérationnelle, les faire évoluer dans un objectif d'amélioration continue</p> <p>Piloter les activités et projets relatifs à la production en coordination avec les divers interlocuteurs internes (équipe production, autres services, direction)</p> <p>Participer aux projets transversaux au sein de l'entreprise</p>	<p>Mener un projet de production alimentaire ou biologique en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques.</p> <p>Participer à l'élaboration de la stratégie de production d'une entreprise du domaine alimentaire ou biologique et la décliner en actions au niveau de son équipe ou service, en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDRS.</p> <p>Interagir, communiquer et négocier afin d'informer et de convaincre différents interlocuteurs y compris en contexte international ou pluriculturel.</p> <p>Travailler en équipe en adoptant une attitude inclusive, notamment envers les personnes porteuses de handicap.</p> <p>Organiser une production alimentaire ou biologique : planifier la charge de production, gérer les effectifs, coordonner la circulation des matières premières et produits finis ; manager une équipe production, gérer des conflits ; établir des procédures</p> <p>Effectuer le pilotage d'une production alimentaire ou biologique et mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue : construire des indicateurs, élaborer des tableaux de suivi, analyser les données de production ; contrôler l'application des procédures, identifier les pistes d'amélioration, les besoins d'investissement ; piloter des groupes de travail, des plans d'actions préventives et correctives.</p> <p>Contrôler l'application des règles Q/HS/SE.</p> <p>Utiliser les outils numériques de gestion de production et participer à la mise en place d'un ERP (Enterprise Resource Planning).</p> <p>Assurer un reporting de l'activité au sein du service et auprès de la hiérarchie.</p>	<p>Contrôles continus ou terminaux individuels (contrôles écrits, exposés oraux, rapports et soutenances de stages en entreprise, évaluation par les tuteurs en entreprise ...) et en groupe (comptes rendus de travaux pratiques, rapport et soutenance de projets avec des commanditaires du monde socioéconomique). Mises en situation lors de stages et projets, évaluées par compétences au travers de grilles critériées. Prise en compte particulière des situations de handicap.</p>

	Développer une pratique réflexive sur son activité et son parcours professionnels.	
<p>Activités relatives à l'ingénieur R&D</p> <p>Réaliser une veille scientifique, technique, réglementaire et concurrentielle dans le domaine du génie biologique et alimentaire</p> <p>Définir et décliner la stratégie R&D de l'entreprise en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDRS</p> <p>Elaborer une stratégie d'étude pour explorer une piste d'innovation concernant un produit ou procédé alimentaire ou biologique</p> <p>Définir les moyens d'étude nécessaires (humains, matériels, méthodes) en intégrant les impératifs de coûts, délais et Q/HS/SE, pour mener une activité ou un projet R&D</p> <p>Piloter les activités et projets R&D en coordination avec les interlocuteurs internes (équipe R&D, autres services, direction) et externes (fournisseurs, clients)</p> <p>Participer à la valorisation des travaux et projets R&D en interne (reporting à la direction, processus d'industrialisation, de validation de propriété intellectuelle) et en externe (publications et communications scientifiques, partenariats, réseaux)</p> <p>Participer aux projets transversaux au sein de l'entreprise</p>	<p>Mener un projet de Recherche et Développement (R&D) alimentaire ou biologique en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques.</p> <p>Participer à l'élaboration de la stratégie R&D d'une entreprise du domaine alimentaire ou biologique et la décliner en actions au niveau de son équipe ou service, en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDRS.</p> <p>Interagir, communiquer et négocier afin d'informer et de convaincre différents interlocuteurs y compris en contexte international ou pluriculturel.</p> <p>Travailler en équipe en adoptant une attitude inclusive, notamment envers les personnes porteuses de handicap.</p> <p>Manager une équipe, gérer des conflits.</p> <p>Piloter une veille scientifique, technique, réglementaire, concurrentielle, identifier des pistes d'innovation (amélioration ou création).</p> <p>Mener un avant-projet R&D alimentaire ou biologique: établir la faisabilité technique, économique et réglementaire, élaborer un cahier des charges, définir les méthodes, les moyens d'étude, de conception et de mise en œuvre.</p> <p>Piloter un projet R&D alimentaire ou biologique: planifier des tests et essais, concevoir des prototypes, des modèles, interpréter les résultats.</p> <p>Rédiger des livrables scientifiques et techniques (protocoles d'essai, plans d'expériences, notes de synthèse, dossiers techniques), des rapports d'avancement de projet.</p> <p>Valoriser et présenter ses travaux R&D en externe (publications scientifiques, participation à des colloques, salons), consolider des partenariats et des réseaux (organismes de recherche, industriels, institutionnels).</p> <p>Participer à un processus de validation de propriété industrielle.</p> <p>Participer à un processus d'industrialisation.</p> <p>Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre d'un plan marketing.</p>	<p>Contrôles continus ou terminaux individuels (contrôles écrits, exposés oraux, rapports et soutenances de stages en entreprise, évaluation par les tuteurs en entreprise ...) et en groupe (comptes rendus de travaux pratiques, rapport et soutenance de projets avec des commanditaires du monde socioéconomique). Mises en situation lors de stages et projets, évaluées par compétences au travers de grilles critériées. Prise en compte particulière des situations de handicap.</p>

	<p>Assurer un reporting de l'activité au sein du service et auprès de la hiérarchie.</p>	
--	--	--

Développer une pratique réflexive sur son activité et son parcours professionnels.