

<p>REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i></p>	<p>REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i></p>	<p>REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i></p>
<p>- Mise en œuvre des politiques Qualité, Hygiène et Sécurité alimentaire, Sécurité du personnel et de l'Environnement professionnel et naturel (Q/HS/SE) de systèmes de production alimentaires ou biologiques</p> <p>* Réalisation d'une veille réglementaire, la vérification de l'application des normes et réglementations en vigueur</p> <p>* Elaboration et mise en œuvre opérationnelle des procédures Q/HS/SE</p> <p>* Pilotage des processus de certification Q/HS/SE.</p> <p>- Organisation, supervision et amélioration des systèmes de production alimentaires ou biologiques</p> <p>* Définition des objectifs de production et des moyens (humains, matériels, méthodes) nécessaires pour les réaliser, en</p>	<p>- Traiter une problématique ou un projet industriel du domaine du génie biologique et alimentaire en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques spécifiques (biochimie, nutrition, microbiologie, sciences des aliments, génie des procédés)</p> <p>- Participer à l'élaboration de la stratégie 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 (Développement Durable et Responsabilité Sociétale).</p> <p>- Piloter le système de management Q/HS/SE (Développement Durable et Responsabilité Sociétale) d'une production alimentaire ou biologique : élaborer et faire évoluer les documentations et procédures Q/HS/SE, s'assurer de leur mise en œuvre opérationnelle, identifier et analyser les dysfonctionnements, les non conformités, les risques, diagnostiquer les causes, identifier des solutions, piloter des plans d'actions préventives et correctives, piloter un processus de certification Q/HS/SE</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 socio-économique). 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>intégrant les impératifs de coûts, délais, quantité et Q/HS/SE</p> <ul style="list-style-type: none"> * Planification et le pilotage de la production en intégrant les principes de l'amélioration continue, le management d'une équipe production - Conception et développement des produits ou procédés alimentaires ou biologiques innovants * Réalisation d'une veille scientifique, technique, réglementaire et concurrentielle * Elaboration d'une stratégie d'étude pour explorer une piste d'innovation produit ou procédé * Définition des moyens d'étude nécessaires (humains, matériels, méthodes) 	<ul style="list-style-type: none"> - Piloter et améliorer un système de production alimentaire ou biologique : définir les objectifs de production et les moyens (humains, matériels, méthodes) nécessaires pour les réaliser en intégrant les impératifs de coûts, délais, quantité et QHSE, s'assurer de leur mise en œuvre opérationnelle, les faire évoluer dans un objectif d'amélioration continue - Piloter des projets de R&D pour explorer une piste d'innovation ou d'amélioration d'un produit ou procédé alimentaire ou biologique : établir la faisabilité technique, économique et réglementaire, établir un cahier des charges, élaborer une stratégie d'étude (méthodes, moyens) et piloter sa mise en œuvre, analyser les résultats, produire des livrables scientifiques et techniques <p>Au-delà de ces compétences scientifiques et techniques spécifiques, l'ingénieur doit être capable d'appréhender et de gérer des situations complexes au sein d'un système socio-économique grâce à des compétences transversales de type méthodologies, sociales et personnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier, analyser et exploiter les informations scientifiques, techniques et réglementaires pertinentes afin de traiter une problématique ou un projet industriel - Assurer le pilotage d'un projet avec une approche globale, en intégrant les enjeux économiques, industriels et DDRS 	
---	--	--

- | | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- Interagir, communiquer et négocier afin d'informer et de convaincre différents interlocuteurs y compris en contexte international ou pluriculturel- Travailler en équipe en adoptant une attitude inclusive, notamment envers les personnes en situation de handicap- Manager une équipe, gérer des conflits- Développer une pratique réflexive sur son activité et son parcours professionnels | |
|--|--|--|