

## Titre de Chef de projet conception et développement culinaire en industrie

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>BLOC 1 : Intégrer la culinarité dans un contexte industriel</b>			
<b>1-1 Assurer l'interface entre les différents services de l'entreprise (marketing, production, qualité, achats...) et le service R&amp;D en charge du développement culinaire des produits</b>	C1. Mettre en œuvre les conditions de travail et de collaboration favorisant l'implication des différentes parties prenantes en apportant une expertise culinaire pour proposer des produits plus qualitatifs	<b>Études de cas</b> Pour une recette donnée issue des différents métiers de l'art culinaire français (pâtisserie, boulangerie, charcuterie, cuisine..), le candidat présente les techniques utilisées, et identifie les points clefs de différenciation organoleptique de cette recette  <i>Conditions d'évaluation :</i> <i>Notes de synthèse individuelles</i>  <b>Conception et réalisation d'un repas gastronomique</b> Les candidats conçoivent et réalisent un menu gastronomique en autonomie pour 30 à 40 convives. Ils sont répartis en groupe de 3 à 4	Les termes techniques employés sont exacts et conformes au référentiel de la profession  Les points clefs de valeur culinaire de la recette sont hiérarchisés et clairement explicités  <b>Evaluation du travail collectif</b> Les fiches techniques des recettes sont précises (% massiques) et rédigées selon les référentiels habituels de la profession

<b>REFERENTIEL D'ACTIVITES</b>  <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<b>REFERENTIEL DE COMPETENCES</b>  <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<b>REFERENTIEL D'ÉVALUATION</b>  <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
		<p>pour la production des différents items : entrée, plat, dessert</p> <p>Ils élaborent les recettes, les transcrivent en fiches techniques mettant en exergue la valeur culinaire ajoutée du mets proposé, définissent leurs besoins en matières premières et matériels et établissent leurs commandes</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i>  <i>Production collective des candidats à la certification par groupe de 3 à 4 personnes</i></p> <p><i>Evaluation individuelle en cuisine pour la réalisation des recettes</i></p>	<p>Les commandes passées pour la réalisation de l'objectif sont pertinentes en qualité et quantité</p> <p>Les plats proposés possèdent une valeur ajoutée culinaire clairement identifiée et explicitée</p> <p>Les plats présentés sont évalués à leurs qualités gustatives et présentation soignée, conforme aux standards professionnels</p> <p><b>Evaluation individuelle</b>  Les différentes techniques et les gestes culinaires sont maîtrisés.</p> <p>Le candidat fait preuve d'une aptitude à travailler en groupe</p>
<b>1-2 Exécuter une veille culinaire méthodique et régulière</b>	C2. Réaliser une veille active culinaire au bénéfice de l'innovation produit par le développement d'un réseau professionnel, la participation à des salons, la lecture de publications culinaires et la restituer au sein de l'entreprise	<p><b>Projet de design culinaire</b></p> <p>Après analyse des principales nouvelles tendances culinaires sur un thème donné, le candidat présente sa propre planche-tendance</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i>  <i>Planche tendance avec présentation orale individuelle (15 minutes)</i></p>	<p>La démarche de veille culinaire est maîtrisée et cohérente dans sa mise en œuvre quant aux objectifs à atteindre</p> <p>Le candidat présente un travail personnel et son approche originale. Il prouve sa capacité de créativité et de conviction</p> <p>La présentation des nouvelles tendances culinaires est de qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-les sources d'information sélectionnées sont en adéquation avec le thème donné, fiables, variées, bien identifiées</li> <li>-l'univers du thème est bien appréhendé</li> <li>-les informations collectées sont hiérarchisées</li> <li>-l'étude des nouvelles tendances est présentée de façon synthétique</li> </ul>

<b>REFERENTIEL D'ACTIVITES</b>  <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<b>REFERENTIEL DE COMPETENCES</b>  <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<b>REFERENTIEL D'ÉVALUATION</b>  <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
<b>1-3 Repenser les formulations et les process des produits agro-industriels en intégrant la valeur ajoutée culinaire</b>	C3. Modifier les formulations et les process des produits agro-industriels en maîtrisant le vocabulaire et les techniques culinaires, la fonctionnalité des ingrédients alimentaires, les interactions produits-procédés et les process industriels pour transcrire l'attendu culinaire d'un produit artisanal en une version industrielle et massifiée sans déperdition qualitative	<p><b>Études de cas</b>            Le candidat traduit la fiche technique d'une recette culinaire donnée issue des différents métiers de l'art culinaire français (pâtisserie, boulangerie, charcuterie, cuisine..) en diagramme de fabrication industrielle</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i>  <i>Notes de synthèse individuelles</i></p> <p><b>Études de cas de transposition d'une recette culinaire en un produit industriel</b>            A partir de l'analyse d'une recette culinaire, le candidat décline une formulation de produits industriels et réalise un diagnostic des conséquences du changement d'échelle sur les attendus organoleptiques de la recette</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i>  <i>Notes de synthèse individuelles</i></p>	<p>L'analyse est pertinente et argumentée</p> <p>Lors de la présentation orale le candidat respecte le format imposé (temps, forme...), fait preuve de conviction et répond de manière dynamique et pertinente aux questions du jury</p> <p>La classification et l'usage des ingrédients utilisés dans les métiers de bouche et agro-industries sont maîtrisés</p> <p>Les phénomènes biochimiques et physico-chimiques (interactions produits-procédés) sont décrits de façon précise.</p> <p>Les séquences de transformation culinaires sont clairement nommées</p> <p>Le diagramme de fabrication proposé est pertinent et justifié</p> <p>Le candidat démontre une bonne maîtrise des ingrédients et des procédés industriels.</p> <p>La recette culinaire est justement représentée par un des systèmes alimentaires référencés. Les schémas qui décrivent ces systèmes sont clairs et bien légendés</p> <p>Les différentes opérations unitaires proposées ainsi que le choix des ingrédients industriels et des paramètres des process générés à partir de la recette traditionnelle, sont pertinents et bien argumentés.</p> <p>Les points clefs de la recette culinaire et du process industriel sont identifiés et justement analysés</p>

<b>REFERENTIEL D'ACTIVITES</b>  <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<b>REFERENTIEL DE COMPETENCES</b>  <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<b>REFERENTIEL D'ÉVALUATION</b>  <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
			Les modifications organoleptiques et de texture consécutives au changement d'échelle sont clairement identifiées et analysées
<b>BLOC 2 : Concevoir des produits culinaires industrialisables</b>			
<p><b>2-1 Proposer des idées de produits et en établir des fiches concept en intégrant les contextes industriel et réglementaire</b></p> <p>2-1-1 Analyser l'environnement concurrentiel de l'entreprise</p> <p>2-1-2 Mener un benchmark des nouvelles tendances et des nouveaux produits</p> <p>2-1-3 Répondre à des briefs clients émanant du service commercial ou marketing</p> <p>2-1-4 Etablir les fiches concept proposées</p>	<p>C4. Proposer des idées de concepts de produits cohérentes et/ou innovantes</p> <p>-en regard du marché par un suivi des tendances de consommation de mode de vie, des besoins consommateurs ... et des produits concurrents sur le marché</p> <p>-et/ou en réponse à un brief client</p> <p>en traduisant les besoins exprimés en idées culinaires par des fiches concept</p>	<p><b>Mise en situation professionnelle sur un projet proposé par un commanditaire</b> (Projet de création d'un produit alimentaire innovant)</p> <p>Par groupe de 3 ou 4, les candidats réalisent le benchmark de l'environnement concurrentiel, et proposent des concepts de produits innovants répondant au brief du commanditaire</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i>  <i>Production collective (groupe de 3/4 personnes).</i>  <i>Présentation orale de 20 minutes, (temps à partager - 5 minutes par candidat pour la présentation d'un des concepts développés) suivie de questions du jury</i></p>	<p><b>Evaluation du travail collectif</b></p> <p>Les enjeux et contraintes de l'environnement culinaire, industriel, économique, technique et réglementaires sont pris en compte et bien analysés</p> <p>Le marché de référence et les produits de familles similaires sont correctement identifiés et analysés en termes d'intérêt culinaire</p> <p><b>Evaluation individuelle</b></p> <p>Le candidat prouve sa capacité de participer à des réunions de créativité. Il est force de proposition</p> <p>Le concept proposé est clairement présenté, original, pertinent et se démarque des équivalents existants par son intérêt culinaire, sa formulation et/ou procédés de fabrication</p> <p>Une analyse SWOT du produit proposé est réalisée : les opportunités/menaces propres au marché de référence sont identifiées, les forces/faiblesses du produit sont caractérisées</p> <p>La fiche concept est claire, complète et présentée suivant les attendus professionnels</p>

<b>REFERENTIEL D'ACTIVITES</b> <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<b>REFERENTIEL DE COMPETENCES</b> <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<b>REFERENTIEL D'ÉVALUATION</b> <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
			<p>Lors de la présentation orale le candidat respecte le format imposé (temps, forme...), fait preuve de conviction et répond de manière dynamique et pertinente aux questions du jury</p> <p>Il démontre sa capacité à intégrer des informations multifactorielles</p> <p>Le candidat fait preuve d'une aptitude à travailler en groupe</p>
<p><b>2-2 Réaliser la maquette des concepts proposés en laboratoire et rédiger les fiches techniques</b></p> <p>2-2-1 Etablir les formules et les protocoles opératoires pour les concepts choisis</p> <p>2-2-2 Réaliser ou s'assurer de la bonne réalisation des maquettes</p> <p>2-2-3 Organiser les dégustations des maquettes produites</p> <p>2-2-4 Présenter les maquettes les plus performantes</p> <p>2-2-5 Rédiger les fiches techniques des concepts retenus</p>	<p>C5. Réaliser les maquettes des concepts proposés en promouvant un esprit culinaire et qualitatif, présenter les prototypes les plus pertinents au regard des attendus techniques et organoleptiques et rédiger les fiches techniques des recettes formalisées</p>	<p><b><u>Mise en situation professionnelle sur un projet proposé par un commanditaire</u></b> (Projet de création d'un produit alimentaire innovant)</p> <p>A partir d'une fiche concept d'un produit sélectionné par le commanditaire, les candidats réalisent des maquettes culinaires de ce produit et rédigent leur fiche technique (par groupe de 3-4 personnes)</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i>  <i>Production collective (groupe de 3-4 candidats) faisant l'objet d'un rapport, d'une présentation orale de 40 minutes et d'une dégustation des maquettes réalisées, devant les commanditaires et le jury (temps à partager – 10 minutes par candidat) suivie de questions</i></p>	<p><b>Evaluation du travail collectif</b></p> <p>Les maquettes des produits correspondent aux fiches concepts.</p> <p>Les difficultés techniques et technologiques sont bien appréhendées. Les formules sont cohérentes et les modes opératoires pertinents</p> <p>Les points clefs de la fabrication des produits sont identifiés</p> <p>Les fiches techniques formule &amp; procédés correspondant à la transcription des concepts imaginés sont rédigées de façon claire et précise</p> <p>Les maquettes proposées se démarquent de leurs équivalents par une qualité organoleptique supérieure</p> <p><b>Evaluation individuelle</b></p> <p>Le candidat démontre ses compétences techniques lors de la réalisation des maquettes présentées</p> <p>Il sélectionne et présente de façon pertinente les maquettes les plus performantes au regard du concept retenu</p> <p>Lors de la présentation orale le candidat respecte le format imposé (temps, forme...), fait preuve de</p>

<b>REFERENTIEL D'ACTIVITES</b> <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<b>REFERENTIEL DE COMPETENCES</b> <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<b>REFERENTIEL D'ÉVALUATION</b> <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
			conviction et répond de manière dynamique et pertinente aux questions du jury Il démontre sa capacité à intégrer des informations multifactorielles Le candidat fait preuve d'une aptitude à travailler en groupe
<b>2-3 Participer à la prise de décision de développement d'un produit culinaire industrialisable</b>  2-3-1 Rédiger un cahier des charges techniques des maquettes retenues  2-3-2 Proposer un argumentaire d'aide à la décision pour les maquettes proposées	C6. Rédiger un premier cahier des charges technique du prototype produit présentant les spécifications et la faisabilité technologique des prototypes (matières premières, caractéristiques fonctionnelles du produit et process envisagés ainsi que les normes qualité et aspects réglementaires à respecter) en s'appuyant sur les ressources de l'entreprise (interactions avec les services achat, production, qualité...), les informations fournisseurs pour faciliter la prise de décision et aider à construire les argumentaires de vente et les autres supports de communication, notamment en valorisant la dimension culinaire de la recette	<b>Mise en situation professionnelle sur un projet proposé par un commanditaire</b> (Projet de création d'un produit alimentaire innovant)  Pour chaque maquette présentée au commanditaire, les candidats élaborent un argumentaire d'aide à la décision et rédigent un cahier des charges technique  <i>Conditions d'évaluation :</i> <i>Production collective (groupe de 3-4 candidats) faisant l'objet d'un rapport et d'une présentation orale de 40 minutes, devant les commanditaires et le jury (temps à partager – 10 minutes par candidat) suivie de questions</i>	<b>Evaluation du travail collectif</b> Le cahier des charges technique est exhaustif, clairement rédigé et présenté selon les standards du domaine Les exigences et l'ensemble des contraintes du projet sont bien prises en compte à toutes les étapes du développement Les spécifications techniques sont pertinentes, documentées et répondent aux objectifs d'intérêt culinaire La faisabilité technique du projet est évaluée et argumentée, les points faibles et forts sont confrontés L'ensemble des contraintes réglementaires est respecté  <b>Evaluation individuelle</b> Le candidat démontre ses compétences analytiques Il propose un argumentaire cohérent et convaincant d'aide à la décision  Lors de la présentation orale le candidat respecte le format imposé (temps, forme...) répond de manière dynamique et pertinente aux questions du jury

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
			Il démontre sa capacité à présenter des informations multifactorielles
BLOC 3 : Développer des produits culinaires industriels			
<p><b>3-1 Établir une formulation finale accompagnée d'un diagramme de fabrication industrielle</b></p> <p>3-1-1 Sourcer les ingrédients déjà disponibles ou à référencer</p> <p>3-1-2 Inventorier les ressources technologiques à disponibles ou à acquérir</p> <p>3-1-3 Rédiger la fiche de production industrielle (formule et procédés)</p> <p>3-1-4 Contribuer à la formalisation du cahier des charges des matières premières nouvellement référencées</p>	<p>C7. Etablir une formule et un diagramme de fabrication industrielle adapté à l'industrialisation de la maquette produit tout en respectant sa culinarité en</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- recherchant les ingrédients et les équipements <i>ad hoc</i>, ainsi que les fournisseurs si besoin de référencement de nouveaux ingrédients ou d'acquisition d'équipements spécifiques</li> <li>- établissant le cahier des charges des nouvelles matières premières et équipements à référencer ou acquérir</li> </ul>	<p><b>Mise en situation professionnelle sur un projet proposé par un commanditaire</b> (Projet de création d'un produit alimentaire innovant)</p> <p>Pour chaque prototype produit choisi par le commanditaire, les candidats proposent la formule et le diagramme de fabrication industriels adéquats</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i> <i>Production collective (groupe de 3-4 candidats) faisant l'objet d'un rapport et d'une présentation orale de 40 minutes, devant les commanditaires et le jury (temps à partager – 10 minutes par candidat) suivie de questions</i></p> <p><b>Mission professionnelle en entreprise</b> (Le candidat à la certification se voit confier tout ou partie d'une mission de développement réel d'un produit culinaire industriel)</p> <p>Pour chaque prototype développé, le candidat élabore la formule et propose le diagramme de fabrication industrielle adéquat</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i></p>	<p><b>Critères communs aux deux modes d'évaluation</b></p> <p>La formule et le diagramme de fabrication industrielle proposés en regard de la spécificité culinaire du produit sont pertinents, en regard du cahier des charges des maquettes laboratoire</p> <p>L'analyse des points clés de la formule et du process industriel est présentée de façon claire et argumentée ; les choix techniques sont justifiés</p> <p>Les matières premières et les équipements déjà disponibles sont bien identifiés</p> <p>Le cahier des charges des nouvelles matières premières ou nouvel équipement à référencer ou acquérir est clairement rédigé et présenté</p> <p>Le candidat fait preuve d'une aptitude à travailler en groupe</p> <p><b>Evaluation individuelle</b></p> <p>Lors de la présentation orale le candidat respecte le format imposé (temps, forme...), fait preuve de conviction et répond de manière dynamique et pertinente aux questions du jury</p> <p>Il démontre sa capacité à présenter des informations multifactorielles</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
		<i>Production individuelle faisant l'objet d'une thèse professionnelle et d'une soutenance orale de 40 minutes, devant le jury (académique et professionnel) suivie de questions</i>	
<p><b>3-2 Organiser le changement d'échelle de la maquette du laboratoire à la série industrielle sur pilote ou sur ligne</b></p> <p>3-2-1 Identifier les moyens humains et techniques nécessaires à la réalisation des pré-séries industrielles</p> <p>3-2-2 Définir les paramètres techniques à étudier</p> <p>3-2-3 Mobiliser les équipes au pilote de production</p>	<p>C8. Réaliser des pré-séries industrielles ou produits pilote afin de prendre en compte les problèmes de changement d'échelle en</p> <p>- anticipant les conséquences des phénomènes des transferts de chaleur et de matière dans le produit afin qu'il conserve ses attributs culinaires</p>	<p><b><u>Mise en situation professionnelle sur un projet proposé par un commanditaire</u></b> (Projet de création d'un produit alimentaire innovant)</p> <p>Pour chaque prototype produit choisi par le commanditaire, les candidats présentent la méthodologie de changement d'échelle qu'ils envisagent de mettre en place</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i> <i>Production collective (groupe de 3-4 candidats) faisant l'objet d'un rapport et d'une présentation orale de 40 minutes, devant les commanditaires et le jury (temps à partager – 10 minutes par candidat) suivie de questions</i></p> <p><b><u>Mission professionnelle en entreprise</u></b> (Le candidat à la certification se voit confier tout ou partie d'une mission de développement réel d'un produit culinaire industriel)</p> <p>Pour le prototype développé, le candidat présente la façon dont il a réalisé sa pré-série industrielle et en propose un bilan argumenté</p>	<p><b>Critères communs aux deux modes d'évaluation</b></p> <p>Les problématiques soulevées par le transfert industriel (ingrédients alimentaires, procédés, bilans...) sont clairement identifiées et explicitées</p> <p>Les indicateurs de suivi retenus sont pertinents, objectifs et mesurables. Les techniques de mesure proposées sont bien décrites et référencées</p> <p>Les résultats de caractérisation des produits sont présentés très clairement et leur analyse critique en comparaison avec la recette culinaire est bien menée</p> <p><b>Evaluation individuelle</b></p> <p>Les moyens mobilisés sont réalistes et correctement dimensionnés</p> <p>Le candidat démontre sa capacité à mener des actions correctives cohérentes et concrètes et à les mettre en œuvre</p> <p>Le candidat fait preuve d'esprit critique et propose des axes d'amélioration pertinents</p> <p>Le candidat fait preuve d'une aptitude à accompagner des équipes techniques</p>



REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
		<p><i>Conditions d'évaluation :</i>  <i>Production individuelle faisant l'objet d'une thèse professionnelle et d'une soutenance orale de 40 minutes, devant le jury (académique et professionnel) suivie de questions</i></p>	<p>Lors de la présentation orale le candidat respecte le format imposé (temps, forme...), fait preuve de conviction et répond de manière dynamique et pertinente aux questions du jury</p>
<p><b>3-3 Accompagner les premières productions avec l'aval du comité de direction</b></p> <p>3-3-1 Former les opérateurs sur ligne à la production d'une nouvelle référence produit</p> <p>3-3-2 Suivre les premières productions industrielles</p>	<p>C9. Transférer à l'équipe de production l'industrialisation finale des produits culinaires en</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- accompagnant les équipes de production</li> <li>- rédigeant le cahier des charges des spécifications techniques produits-procédés</li> </ul>	<p><b>Mission professionnelle en entreprise</b>            (Le candidat à la certification se voit confier tout ou partie d'une mission de pilotage de projet réel de développement d'un produit culinaire industriel)</p> <p>Le candidat rédige le cahier des charges à destination des autres services concernés (autre que R&amp;D) en concertation avec ces derniers</p> <p>Il rapporte et analyse le suivi des premières productions industrielles</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i>  <i>Production individuelle faisant l'objet d'une thèse professionnelle et d'une soutenance orale de 40 minutes, devant le jury (académique et professionnel) suivie de questions</i></p>	<p>Le candidat démontre son aptitude à transmettre son savoir-faire, son expertise sur le ou les produits qu'il a mis au point dans l'optique d'une production industrielle</p> <p>Le candidat s'est bien intégré dans l'entreprise où il est en mission, ce qui lui a permis de mener à bien son projet de développement</p> <p>Le cahier des charges des spécifications techniques produits-procédés est clair, exhaustif, motivé, pertinent et conforme aux standards professionnels</p> <p>Lors de la présentation orale le candidat respecte le format imposé (temps, forme...), fait preuve de conviction et répond de manière dynamique et pertinente aux questions du jury</p>
<b>BLOC 4 : Piloter le processus de développement d'un produit culinaire industriel</b>			
<p><b>4-1 Piloter le déploiement opérationnel du projet</b></p>	<p>C10. Elaborer l'ingénierie de projet en</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-définissant les conditions nécessaires à sa mise en œuvre et à l'atteinte des objectifs qualitatifs et quantitatifs fixés</li> </ul>	<p><b>Mission professionnelle en entreprise</b>            (Le candidat à la certification se voit confier tout ou partie d'une mission de développement réel d'un produit culinaire industriel)</p>	<p>La faisabilité du projet est motivée et analysée avec un esprit critique.</p> <p>Elle contient a minima :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-le contexte et la présentation du projet</li> </ul>

<b>REFERENTIEL D'ACTIVITES</b> <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<b>REFERENTIEL DE COMPETENCES</b> <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<b>REFERENTIEL D'ÉVALUATION</b> <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
4-1-1 Définir les moyens à mobiliser 4-1-2 Structurer et manager l'équipe projet 4-1-3 Concevoir des outils de pilotage et de reporting 4-1-2 Définir un plan d'actions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- en constituant l'équipe projet au regard des ressources et compétences nécessaires à sa réalisation</li> <li>- évaluant et optimisant le temps nécessaire pour la réalisation des différentes étapes du projet afin d'établir un plan global de développement</li> <li>- mettant en place les outils de pilotage et de gestion (tableaux de bord d'avancement général, choix des indicateurs, suivi calendaire, budgétaire, de ressources...) permettant d'anticiper, de suivre et analyser les évolutions et la performance du projet</li> <li>- organisant et planifiant les différentes étapes du projet avec les collaborateurs du projet</li> <li>- préparant en amont les éléments de chiffrage</li> </ul> <p>pour garantir la réussite du projet</p>	<p>Le candidat élabore et propose un plan d'actions permettant de réaliser le projet en prenant en compte toutes les contraintes inhérentes. Il présente le contour de l'équipe projet, définit les missions des parties prenantes</p> <p>Il détermine les indicateurs de suivi et de performance et propose un tableau de bord d'avancement général</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i>  <i>Production individuelle faisant l'objet d'une thèse professionnelle et d'une soutenance orale de 40 minutes, devant le jury (académique et professionnel) suivie de questions</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-un plan d'actions chiffré en cohérence avec les orientations définies et les objectifs fixés</li> <li>-les besoins, ressources et contraintes liés au projet.</li> <li>-un calendrier de réalisation respectant la priorisation des actions à mener</li> <li>-les résultats attendus à chaque étape</li> <li>- des recommandations pour les éventuels aléas et problèmes prévisibles</li> </ul> <p>Le candidat justifie la pertinence de la composition de l'équipe projet. L'équipe projet constituée est suffisante au regard des compétences nécessaires à la mise en œuvre du projet ; les rôles et missions des différents intervenants sont délimités et complémentaires</p> <p>Il présente le mode de pilotage qu'il envisage de façon synthétique et claire</p> <p>Il démontre sa capacité à organiser un travail collectif efficace et à fédérer son équipe projet</p> <p>Le candidat justifie les indicateurs de suivi et de performance choisis. Il sera jugé sur leur pertinence et leur fiabilité</p> <p>Le diagramme de Gant proposé est pertinent et réalisable</p>
<b>4-2 – Manager le projet</b> 4-2-1 Suivre et analyser les indicateurs de performance 4-2-2 Coordonner les premières productions	C11. Coordonner et suivre le projet en <ul style="list-style-type: none"> <li>-animant des points réguliers d'échange avec l'ensemble des acteurs du projet : état d'avancement, exécution du planning,</li> </ul>	<p><b><u>Mission professionnelle en entreprise</u></b>            (Le candidat se voit confier tout ou partie d'une mission de pilotage de projet réel de développement d'un produit culinaire industriel)</p>	<p>La présentation des résultats est exhaustive, précise, chiffrée et argumentée (indicateurs et critères factuels)</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	<p>validation des résultats, respect du budget....</p> <p>-analysant les résultats obtenus au regard des spécificités culinaires attendues et orientant vers de nouveaux essais le cas échéant</p> <p>-suivant les premières productions en s'assurant du respect du cahier des charges du produit</p> <p>pour garantir la réalisation des objectifs</p>	<p>Le candidat présente les résultats des différents indicateurs de performance, en réalise une analyse critique et formalise ses conclusions pour mettre en place les actions correctives appropriées.</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i> <i>Production individuelle faisant l'objet d'une thèse professionnelle et d'une soutenance orale de 40 minutes, devant le jury (académique et professionnel) suivie de questions</i></p>	<p>L'analyse critique des écarts entre les résultats obtenus et la maquette laboratoire du produit est explicitée</p> <p>Les actions correctives proposées sont pertinentes et adaptées</p> <p>Les recommandations formulées sont cohérentes eu égard aux conclusions des diagnostics réalisés</p>
<b>4-3 Effectuer les reporting au comité de direction</b>	<p>C12. Assurer le reporting auprès de la direction en</p> <p>-présentant les résultats du projet en comité de direction</p> <p>-élaborant les dossiers techniques à destination d'autres services afin de verrouiller la production du produit</p>	<p><b><u>Mission professionnelle en entreprise</u></b> (Le candidat à la certification se voit confier tout ou partie d'une mission de pilotage de projet réel de développement d'un produit culinaire industriel)</p> <p>Le candidat présente le bilan du projet réalisé pendant la mission, et évalue la qualité du pilotage qu'il a mis en place</p> <p><i>Conditions d'évaluation :</i> <i>Production individuelle faisant l'objet d'une thèse professionnelle et d'une soutenance orale de 40 minutes, devant le jury (académique et professionnel) suivie de questions</i></p>	<p>Le candidat démontre sa capacité à maîtriser le pilotage d'un projet multidisciplinaire.</p> <p>L'analyse est complète et démontre la maîtrise globale de la coordination du projet : objectifs, planification, moyens humains et financiers, tableaux de bord, résultats et solutions proposées.</p> <p>Le pilotage du projet a permis d'atteindre les objectifs fixés dans le plan d'actions présenté</p>

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle

Chaque bloc de compétences décrit précédemment ouvre droit à la délivrance d'un certificat.

Pour obtenir la certification professionnelle complète « Chef de projet conception et développement culinaire en industrie », le ou la candidate doit :

(1) Valider les 4 blocs de compétences ci-dessous :

- \* Bloc 1 : Intégrer la culinarité dans un contexte industriel
- \* Bloc 2 : Concevoir des produits culinaires industrialisables
- \* Bloc 3 : Développer des produits culinaires industriels
- \* Bloc 4 : Piloter le processus de développement d'un produit culinaire industriel

(2) Valider une thèse professionnelle fondée sur une mission en entreprise correspondant à un réel besoin exprimé par l'entreprise (ou laboratoire de recherche en alimentaire) d'une durée comprise entre 6 et 8 mois et faisant l'objet d'un rendu écrit individuel de 30 à 40 pages et d'une soutenance à l'oral devant un jury constitué de personnel interne académique et de professionnels extérieurs. Cette thèse professionnelle valide une capacité à exploiter de manière autonome dans un cadre professionnel, l'ensemble des compétences acquises.

Remplir les conditions d'accès

Dans le cadre d'un dossier VAE, pour obtenir la certification le ou la candidate doit valider les blocs de compétences et apporter les preuves d'une production qui justifie qu'il ou elle a pendant son parcours professionnel mobilisé les compétences visées.