ENSMAC

Visites d'entreprises - non évalué

École / Prépa
ENSMAC

Présentation

Code interne : PAB5-VISEN

Description

Sensibiliser les étudiants à la réalité du monde industriel tout en découvrant les missions clés d'un ingénieur en agroalimentaire.
Encourager la rechercher et l'organisation d'informations pertinentes tout au long des visites en favorisant la mise en relation des pratiques observées dans les différentes entreprises visitées.
Stimuler les compétences d'observation et l'esprit critique
Pour atteindre ces objectifs, plusieurs mesures sont mises en place :
L'intégration des visites d'entreprise dans la formation est obligatoire
L'organisation et l'engagement actif des étudiants sont essentiels pour garantir le succès de ces visites
Les visites sont principalement axées sur des industries du secteur agroalimentaire
L'évaluation de ce module n'est réalisée qu'au S6, mais porte sur l'ensemble de l'année S5 et S6.

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistraux	1,33h
TDT	Travaux Dirigés Terrain	5h

Syllabus

Les visites concernent toutes les filières agro-alimentaires pour lesquelles les étudiants développeront un pôle choisi parmi ceux-ci :
Pôle « traitement des eaux et des déchets» : gestion opérationnelle des déchets (flux des déchets au sein de l'entreprise, traitement des effluents...).
Pôle « qualité hygiène et sécurité» :
Respect des normes ISO, mise en place de l'HACCP...
gestion des risques. Sécurité des installations et des personnels.
Contrôle qualité
Pôle « production» :
Organisation et fonctionnement de la chaîne de production.
Génie des Procédés.

Pôle « management des hommes» : gestion des ressources humaines, formations, ...
L'organisation des visites et le déroulement des oraux sont détaillés sur Moodle.

Informations complémentaires

Biochimie et technologie des aliments

Infos pratiques

Contacts

Responsable module

Laetitia Mottet
Laetitia.Mottet@bordeaux-inp.fr