

# Conception d'une unité de production agro-alimentaire : Le programme de l'unité

## 1. >>> Les objectifs

La conception d'une nouvelle unité de production est un acte majeur dans la vie de l'entreprise.

Cette formation a pour objectif de proposer une méthodologie permettant de définir le cahier des charges du maître d'œuvre ou programme de l'unité.

Il rassemblera les principaux éléments permettant de définir le couple bâtiment process afin que le maître d'œuvre réalise votre unité en intégrant bien tous vos objectifs.

## 2. >>> Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant. Formation animée en vidéo projection et illustrée par des exemples de documents.

Il est demandé aux stagiaires d'amener leur problématique afin qu'elle fasse l'objet d'application pratique.

## 3. >>> Personnes concernées

Directeur Général, Directeur d'usine, Directeur de production, Chef de projet responsable travaux neufs.

## 4. >>> Contenu

### 4.1 >>> La méthodologie de gestion de projet

- Principes de base,
- L'organisation et la gestion du temps dans un projet.
- Définir l'objectif et les moyens pour y arriver,
- Comment bien cibler l'objectif ?
- Le schéma directeur.
- L'organisation de l'équipe Projet
- Le chef de projet : son rôle, ses qualités, son positionnement ?
- Les membres associés au projet : Les acteurs internes et externes
- La base de données du projet et son utilisation

## 4.2 >>> La conception de l'unité

- Le process et le bâtiment, les interfaces,
- Le dimensionnement et l'agencement des locaux : gestion des flux et descriptif des locaux de fabrication demandant des caractéristiques particulières.
- Les utilités, quelques points clés,
- La définition des équipements : Capacité, Fonctions, Cahier des charges et Contrats de marché avec les fournisseurs,
- Les principales caractéristiques des matériaux et des fluides ainsi que les recommandations en termes de traitement d'air, température, humidité et contamination aéroportée.
- Le descriptif des principales caractéristiques du bâtiment dont les circulations, l'hygiène,
- La base de données des locaux et du matériel
- La mise en place de la démarche HACCP une aide à la conception,
- Evaluation des performances futures.
- Organisation future et adéquation des savoir faire de l'équipe par rapport au nouvel outil.

## 5. >>> Durée, Coût et Animation

**Durée** : 2 jours

**Animation** : Jean Marc GALLY – Consultant en Agro-alimentaire

**Coût Intra entreprise (un groupe de 10 pers maxi)** : nous consulter.

Merci de nous contacter soit sur le site internet ([Formulaire Nous contacter](#)) soit par tél au 04.78.07.98.06 si cette formation vous intéresse.