GROUPE isara-isema

GROUPE isara-isema

PROGRAMME DE FORMATION

Le développement de nouveaux produits

DUREE : 14,00 h		**PUBLIC** Chef de Projet R&D, Responsable R&D, Responsable Innovation
	Présentiel	**PRE-REQUIS** Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

Être efficace et rigoureux lors de la conception technique de produits alimentaires innovants
Avoir des connaissances et des outils pour gérer l'activité de R&D :

- Connaître l'innovation en agroalimentaire, les tendances actuelles du marché
- Maîtriser le processus de développement de nouveaux produits
- Avoir des outils adaptés à la gestion de la R&D et du développement de produits
- Se constituer un écosystème favorable à une innovation plus collaborative

DESCRIPTION & CONTENU

- Innovation en Agroalimentaire : principes, tendances actuelles du marché
- Gestion du développement de nouveaux produits : processus, méthodes, étapes, outils, documents clé
- Animation de la R&D au sein de l'entreprise, liens avec les différentes fonctions de l'entreprise
- Intégration des aspects réglementaires, nutritionnels, de conservation (DLC / DDM)
- Innovation collaborative : savoir se constituer un réseau de partenaires techniques (fournisseurs, équipementiers, ateliers Pilote) pour innover plus efficacement et plus rapidement
- Veille technique / produits l'identification des nouvelles tendances

MODALITES PEDAGOGIQUES

Mises en pratique et réflexions sur des exemples concrets proposés par les stagiaires

Pratique du co-développement

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT

Valérie MANN :
Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr