

MODULE:
**Outils et méthodes pour la création de PME
agroalimentaires**

2016 – 2019

L'université
latino-américaine,
au cœur des enjeux
d'innovations
techniques et sociales
durables
dans les systèmes
agroalimentaires
territoriaux



WP4. Modules



TABLE DES MATIÈRES

Préambule.....	5
Séquence 1 : Étude de marché.....	8
Séquence 2 : Normes appliquées	10
Séquence 3 : Diagramme de fabrication	13
Séquence 4 : Conception de l'usine.....	15
Séquence 5 : Organisation des PME.....	17
Séquence 6 : Business Plan	19





PRÉAMBULE

1 ECTS = 25h de travail pour l'étudiant (cours + TD + travail personnel, etc.)

Il est prévu d'intégrer 5 à 6 crédits selon les pays - 125 h ou 150 h durant le semestre.

1 Module ≈ 6 séquences

Le module est divisé en séquences :

1 séquence d'environ 25 heures est divisée en activités (sessions)

Ce module de formation met à disposition les outils et les méthodes nécessaires pour la création de PME agroalimentaires qui servira de guide aux entrepreneurs, aux professionnels, aux étudiants et aux enseignants dans le domaine agroalimentaire, à des fins didactiques et pour les aider dans leur projet personnel. Le contenu est composé de 6 sessions permettant d'initier une idée de l'entreprise, avec les détails nécessaires pour évaluer et prendre la décision d'entreprendre, en mesurant la viabilité technique et économique du business plan.

Profil professionnel :

- Administration et gestion d'une entreprise alimentaire.
- Energies alternatives.
- Biotechnologie et bioraffinerie.
- Gestion de la production.
- Gestion économique.
- Gestion de l'environnement.
- Réglementation.
- Marketing
- Conseil et gestion commerciale.
- Recherche, développement et amélioration des procédés, des produits alimentaires, valorisation des sous-produits/résidus.
- Conseil technique à l'industrie alimentaire.
- Analyse alimentaire : physico-chimique, toxicologique et microbiologique.



MODULE : Outils et méthodes pour la création de PME agroalimentaires

Objectif général

Proposer un ensemble de connaissances destinées à développer et à entreprendre dans une PME agroalimentaire, en lui donnant une cohérence tel que :

- Disposer de bonnes connaissances du marché.
- Connaître la réglementation en vigueur dans l'industrie alimentaire.
- Concevoir une industrie agroalimentaire.
- Planifier la gestion de la production.
- Élaborer un business plan techniquement rigoureux et réaliste.

Durée totale (temps de travail total estimé pour l'étudiant)

- 6 crédits : 150 heures

Compétences	Modalités pédagogiques	Mode d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">• Développer les compétences nécessaires à l'élaboration de protocoles d'études de marché dans le cadre d'une décision stratégique.• Maîtriser les fondamentaux de la sécurité des procédés et de la sécurité des produits agro-industriels.• Concevoir une industrie agroalimentaire propre, efficace et sûre, en tenant compte des restrictions et des particularités des produits biologiques.• Choisir et appliquer les méthodes organisationnelles (dimensionnement, planification des ressources humaines, matérielles et financières) et le suivi de la production.• Développer et analyser de façon critique un business plan pour la création d'une société	<p>Pédagogie mixte (transmission/participation) :</p> <ul style="list-style-type: none">• Cours magistraux pour la présentation et la clarification des thèmes et des concepts décrits dans la table des matières. Avec les méthodes de présentation suivantes : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting (Cours vidéo et podcasts).• Travaux pratiques en ligne selon la méthode d'application : cours interactifs en e-learning.• Travaux pratiques en groupe selon la méthode participative : forums de discussion, e-mail, chat, audio et vidéoconférences.	<ul style="list-style-type: none">• Participation (Forums, chats, vidéoconférences). 30 %• Travail de groupe. (Mise en situation, problème, projet). 20 %• Travaux pratiques en ligne 20 %.• Examen écrit 30 %
Domaines thématiques abordés		

Étude de marché, Normes, Diagramme de fabrication, Conception d'usine, Organisation des PME et Business plan



TABLEAU DÉCRIVANT LES SÉQUENCES DE FORMATION DU MODULE : « OUTILS ET MÉTHODES POUR LA CRÉATION DE PME AGROALIMENTAIRES

Séquence	Titre
1	Étude de marché.
2	Réglementation appliquée au processus et au produit alimentaire.
3	Diagramme de fabrication (conception du procédé, bilan massique et énergétique).
4	<ul style="list-style-type: none">• Conception d'usines.• Choix de l'équipement (capacité, énergie, ventes : fournisseurs de technologie).• Localisation de l'usine, dimensionnement, organisation de l'installation, services auxiliaires et plans.
5	Organisation des PME.
6	Business Plan.



SÉQUENCE 1 : ÉTUDE DE MARCHÉ

Objectifs généraux de la séquence	Développer les compétences nécessaires à la réalisation de protocoles d'étude de marché.
Compétences	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définir et réaliser une étude de marché sur des problématiques communes. • Utiliser différentes méthodes de mesure, de collecte, d'analyse et de représentation de données provenant d'enquêteurs, d'agences de communication, d'annonceurs, d'entreprises ou d'études sur internet dans des données multicanales. • Gérer les logiciels appliqués.
Durée totale	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodes de présentation 10 heures. • Méthodes collectives 15 heures.
Modalités pédagogiques	<p>Pédagogie mixte (transmission/participation) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cours magistral pour la présentation et la clarification des thèmes et des concepts décrits dans la table des matières. Avec la méthode de présentation : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting (Cours vidéo et podcasts). • Travaux pratiques en ligne grâce à la méthode d'application : cours interactifs en e-learning. • Travaux pratiques en groupe avec la méthode participative : forums de discussion, e-mail, chat, conférences audio et vidéo
Mode d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> • 30 % Participation (Forums, chats, vidéo-conférence). • 20 % Travail collectif (mise en situation, résolution de problème, projet). • 20 % Travaux pratiques en ligne. • 30 % Examen écrit.
Table des matières	<ul style="list-style-type: none"> • Structure économique du marché. • Études de marché (planification, conception et développement). • Analyse de l'information marketing. • Apprentissage en ligne.
Sessions de travail	<p>Session 1 : Cette session examinera les concepts de la structure de marché.</p> <ul style="list-style-type: none"> → L'étude du marché, → Positionnement du produit, → Détermination du prix, → L'Offre. <p>Activités : Cours interactifs en ligne, questionnaire, forum, glossaire.</p> <p>Session 2 : Cette session examinera les concepts de la planification préliminaire à la recherche.</p> <ul style="list-style-type: none"> → Conception et développement de la recherche (méthodes de collecte et de traitement des données, d'analyse des données et présentation des résultats de la recherche). <p>Activités : Cours interactifs en ligne, questionnaire, chat.</p> <p>Méthode d'application : Gestion des outils de collecte de données.</p>



<p>Sessions de travail</p>	<p>Session 3 : Cette Session examinera les concepts de l'analyse de l'information marketing.</p> <ul style="list-style-type: none"> → Rappels des statistiques descriptives, → Application à la segmentation de la clientèle (typologie) et au positionnement du produit (analyse factorielle). → Panel de consommateurs, → Distributeurs et public ; les « access panels » ; les panels d'utilisateurs. → Source unique. → Études internes. <p>Activités Cours interactifs en ligne, questionnaire, devoirs.</p> <p>Méthode d'application : Gestion de logiciels de manipulation de données.</p> <p>Session 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> → Études en ligne, → Forums de cocréation, → Image de marque en ligne, → Communautés en ligne. → Qualifications et géomarketing. → Cas concrets d'applications. <p>Méthode d'application : Gestion de logiciels de manipulation de données</p>
<p>Outils et ressources</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Support de cours/ Power Point • Logiciels (SAS, Geoconcept, outils de visualisation de données) <p>Livres :</p> <p>Aaker, D.A., Kumar, V., & Day, G.S. (2003). <i>Investigación de Mercados. México: Limusa, Weley.</i></p> <p>Churchill, G.A Jr. (2003). <i>Investigación de mercados. Thompson</i></p> <p>Hair, Joseph F.; Bush, Robert P. y Ortinau, David J. (2010 —4ª Edición) <i>Investigación de mercados : en un ambiente de información digital. Editorial McGraw Hill.</i></p> <p>Luque, T. (2017). <i>Investigación de marketing 3.0. Pirámide.</i></p> <p>Malhotra, N. K. (2008). <i>Investigación de mercados. Un enfoque aplicado. México: Pearson Education.</i></p> <p>Sites Web :</p> <ul style="list-style-type: none"> • USC (Comportamiento del Consumidor): www.consumerpsychologist.com • Journal of Consumer Research: http://ejcr.org



SÉQUENCE 2 : NORMES APPLIQUÉES À LA TRANSFORMATION ET À LA PRODUCTION DES ALIMENTS ET À LA GESTION DE LA QUALITÉ

Objectifs généraux de la séquence	Consolider les connaissances des étudiants en termes de législation alimentaire nationale et internationale.
Compétences	L'étudiant est capable de : <ul style="list-style-type: none"> Analyser et appliquer les législations nationales et internationales concernant l'industrie alimentaire. Mettre en œuvre les normes HACCP sur le lieu de travail
Durée totale	<ul style="list-style-type: none"> Méthodes de présentation 10 heures. Méthodes collectives 15 heures.
Modalités pédagogiques	<p>Pédagogie mixte (transmission/participation) :</p> <ul style="list-style-type: none"> Méthode de présentation : Carte conceptuelle sur la structure des thèmes en vue de leur présentation et clarification. <p>Vidéo explicative, résumé du thème soulignant les points les plus importants, liens vers les contenus intéressants et texte à l'appui pour argumenter les différents concepts décrits dans la Table des matières. Ressources : documents et ppt, études de cas, exemples développés, Démonstrations : Webcasting (Cours vidéo et podcasts).</p> <ul style="list-style-type: none"> Méthode d'application : Travaux pratiques en ligne par la présentation d'un document critique sur le sujet, Cours interactifs en e-learning. Méthode participative : Travaux pratiques en groupe à travers des forums de discussion, des documents partagés.
Mode d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> 30 % Participation (Forums, chats, vidéoconférences). 20 % Travail collectif (situation, problème, projet). 20 % Travaux pratiques en ligne. 30 % Examen écrit.
Table des matières	<ul style="list-style-type: none"> Sécurité alimentaire. Législation nationale et internationale en matière de santé. Accords internationaux de commercialisation. Normes HACCP.
Sessions de travail	<p>Session 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> → Historique et situation actuelle des organisations internationales concernant l'alimentation. → Origines des normes internationales concernant les produits alimentaires. → Identification des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. → Code international d'éthique sur les aliments. → Compréhension des politiques et actions de la communauté internationale (FAO, PAM, Banque mondiale, etc.). <p>Activités : Cours interactifs en ligne, glossaire, questionnaire, chat.</p> <p>Utilisation de la méthode de présentation : (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]).</p>



Session 2

- Concepts de législation en matière de santé alimentaire.
- Cadre juridique et réglementaire de la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- Connaissances et compétences en matière de durabilité liées à la sécurité alimentaire et à la C ainsi qu'aux indicateurs de durabilité.

Activités : Cours interactifs en ligne, questionnaire, travaux, forum.

Utilisation de la méthode de présentation : (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]).

Session 3

- Introduction aux normes alimentaires.
- Normes et cadre réglementaire internationaux (Codex Alimentarius).
- Principes généraux et lignes directrices.
- Révision et adaptation des normes alimentaires.
- Principes généraux de la sécurité de l'hygiène alimentaire (au niveau international).
- Sécurité alimentaire (normes SENASAG).
- Législation locale sur l'impact environnemental.

Activités : Cours interactifs en ligne, questionnaire, travaux, enquête.

Utilisation de la méthode de présentation : (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]).

Session 4 :

- Organisation mondiale du commerce OMC.
- Convention internationale pour la protection des végétaux.
- La Convention de Rotterdam.
- la Réunion mixte FAO/OMS sur les résidus de pesticides.
- La Commission des ressources génétiques pour l'alimentation et l'agriculture.

Activités : Cours interactifs en ligne, questionnaire, chat.

Utilisation de la méthode de présentation : (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]).

Session 5 :

- Concepts de base et définitions du système APPCC.
- Conditions préalables au système APPCC.
- Comment analyser les différents dangers de l'industrie alimentaire ?
- Mise en place de mesures correctives.
- Structuration des systèmes d'enregistrement et de documentation.
- Établissement de procédures pour la vérification du plan APPCC.

Utilisation de la méthode de présentation : (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]).



**Outils et
ressources**

- Support de cours/ Power Point.
- Copie (copie papier ou électronique de la législation sur la sécurité alimentaire/dossier hygiène/852 - 2004).
- Copie (papier ou électronique) des accords OMC/SPC.

AESAN. Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition. www.aesan.msc.es/AESAN/web/legislacion/legislacion.shtml

Bedca. Base de datos Española de Composición de Alimentos. www.bedca.net

ASOCIACION EUROPEA PARA EL DERECHO ALIMENTARIO. Ministerio de Sanidad y Consumo. 1980

HACCP: Enfoque Práctico. S.Mortimore y C. Wallace. Ed. Acribia. Zaragoza. 1996.

CODEX ALIMENTARIUS. www.codexalimentarius.org

Derecho de la Unión Europea. <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

Normativa SENASAG – Bolivia. www.senasag.com.bo

AENOR. Asociación Española de Normalización y Certificación. (2010). Análisis sensorial. 2ª ed. AENOR, Madrid.



SÉQUENCE 3 : DIAGRAMME DE FABRICATION (BILAN MASSIQUE ET ÉNERGÉTIQUE)

Objectifs généraux de la séquence	Réaliser un diagramme de procédé et sélectionner les équipements adaptés au projet de création d'usine.
Compétences	L'étudiant est capable de : <ul style="list-style-type: none"> • Définir le diagramme de fabrication du produit. • Calculer et interpréter des bilans de matière et d'énergie dans un processus. • Sélectionner les équipements adaptés aux procédés.
Durée totale	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodes de présentation et d'application 10 heures. • Méthodes collectives 15 heures.
Modalités pédagogiques	Pédagogie mixte (transmission/participation) : <ul style="list-style-type: none"> • Cours magistraux pour la présentation du thème et son contenu décrits dans la table des matières. Avec la méthode de présentation : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting (Cours vidéo et podcasts). • Travaux pratiques en ligne selon la méthode d'application : Cours interactifs en e-learning. • Travaux pratiques en groupe selon la méthode participative : forums de discussion, e-mail, chat, audio et vidéoconférences.
Mode d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> • 30 % Participation (Forums, chats, vidéoconférences). • 20 % Travail collectif (situation, problème, projet). • 20 % Travaux pratiques en ligne. • 30 % Examen écrit.
Table des matières	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse des facteurs d'un procédé (Organisation des équipes, Équipements, Ressources physiques et méthodes/planification de la production. Établissement d'une carte des procédés • Conception du procédé : Sélection du procédé de fabrication des produits et des services. Caractéristiques du déroulement du procédé. Décisions de sélection du procédé. Stratégie de produit — procédé. • Choix des équipes (compétence, énergie, ventes : fournisseurs de technologies).
Sessions de travail	<p>Session 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> → Organisation des équipes de production → Matériaux, ressources physiques et méthodes. → Planification du procédé. → La carte des procédés. <p>Activités : Cours, questionnaire, travaux, glossaire, chat.</p> <p>Utilisation de la méthode de présentation : (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]).</p>



<p>Sessions de travail</p>	<p>Session 2</p> <ul style="list-style-type: none"> → Opérations et procédés unitaires. → Bilan massique et énergétique. → Calendrier des procédés, de l'équipement, des variables et de la main-d'œuvre. <p>Activités : Cours, questionnaire, forum.</p> <p>Utilisation de la méthode de présentation : (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]).</p> <p>Session 3</p> <ul style="list-style-type: none"> → Choix des équipements (capacité, énergie, ventes : fournisseurs de technologie). → Matériels et équipements requis. <p>Activités : Cours, questionnaire, devoirs.</p> <p>Utilisation de la méthode de présentation : (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]).</p>
<p>Outils et ressources</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Logiciel Visio • Vidéos d'usines de transformation alimentaire. <p><i>Astiasarán-Anchia, I. Martínez-Hernández, J.A. (2000). Alimentos: composición y propiedades. Madrid : McGraw-Hill Interamericana.</i></p> <p><i>Ortega-Anta, R.M. Cobo-Sanz, J.M. (2002). Alimentos funcionales prebióticos. Madrid : Médica Panamericana.</i></p> <p><i>Valiente A. (2002). Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria. México: Ed. Noriega</i></p> <p>Pages web:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.ift.org (Institute of Food Technologists) • www.foodsciencecentral.com (Food Science Resource) • www.foodprocessing.com. (Food and beverage Industry) • www.cnta.es. (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria)



SÉQUENCE 4 : CONCEPTION DE L'USINE

Objectifs généraux de la séquence	Proposer une conception d'installation industrielle permettant une production efficace, avec toutes les commodités, sécurité et protection de l'environnement, en fonction de la nature et de la situation de l'industrie.
Compétences	L'étudiant est capable de : <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir l'installation industrielle en respectant la réglementation sanitaire. • Définir les spécificités techniques pour la construction et rechercher des conseils appropriés auprès d'architectes, ingénieurs et autres).
Durée totale	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodes de présentation et d'application 10 heures. • Méthodes collectives 15 heures.
Modalités pédagogiques	Pédagogie mixte (transmission/participation) : <ul style="list-style-type: none"> • Cours magistraux pour la présentation du thème et son contenu décrits dans la table des matières. • Selon la méthode de présentation : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting (Cours vidéo et podcasts). • Travaux pratiques en ligne selon la méthode d'application : Cours interactifs en e-learning. • Travaux pratiques en groupe selon la méthode participative : forums de discussion, e-mail, chat, audio et vidéoconférences.
Mode d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> • 30 % Participation (Forums, chats, vidéoconférences). • 20 % Travail collectif (situation, problème, projet). • 20 % Travaux pratiques en ligne. • 30 % Examen écrit.
Table des matières	<ul style="list-style-type: none"> • Définition du dimensionnement de l'usine. • Principes et types d'une répartition en usine. • Facteurs impliqués dans la répartition. • Méthodes pour une répartition en usine. • Utilisation d'ordinateurs. • Flux de matières au sein de l'entreprise. • Étude d'un projet d'installation
Sessions de travail	<p>Session 1 : Emplacement de l'usine alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> → Facteurs prépondérants dans l'emplacement des installations, → Réglementation. → Méthodes de localisation d'une ou plusieurs installations (uniques ou multiples) et calcul des capacités des équipements. → Sélection et dimensionnement des équipements. → Dimensionnement des services et de la main-d'œuvre. <p>Activités : Méthode de présentation (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]) + méthode participative telle que travaux pratiques en groupe (forums de discussion, e-mail, chat, audio et vidéoconférences) sur analyse générale du business plan.</p>



Sessions de travail

Session 2

- Répartition des procédés, de l'équipement et des fournitures
 - Concepts et importance de la dimensionnement de l'usine,
 - Objectifs de la répartition des installations,
 - Flux et organisation des travailleurs dans la zone de travail,
- Méthode SLP (planification simplifiée et systématique de l'agencement).
- Méthodes de distribution assistée par ordinateur.

Activités : Cours, questionnaire, devoirs.

Méthode de présentation (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]) + **méthode participative telle que travaux pratiques en groupe** (forums de discussion, e-mail, chat, audio et vidéoconférences) sur analyse générale du business plan.

Session 3 : Conception et agencement d'usines agro-industrielles

- Conception de l'installation industrielle.
- Répartition de l'équipement dans la zone de transformation.
- Réalisation des plans d'usine légendés et des services (fournitures).
- Réalisation des plans légendés de la sécurité et de l'hygiène.
- Réalisation des plans légendés des outils.

Activités : Cours, questionnaire, forum.

Méthode de présentation : (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]) + méthode participative telle que travaux pratiques en groupe (forums de discussion, e-mail, chat, conférences audio et vidéo) sur analyse générale du business plan.

Session 4 :

- Normes pour la construction d'installations sanitaires pour une PME agro-alimentaire

Méthode de présentation (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]) + **méthode participative telle que travaux pratiques en groupe** (forums de discussion, e-mail, chat, audio et vidéoconférences) sur analyse générale du business plan.

- Manual del ingeniero industrial. Tomo II (5 ta ed.) México: Editorial McGraw Hill.
- Software del Visio.
- Cours en e-learning.
- Documents numériques.
- Videos de process en usines agroalimentaires :

Himmelblau, D.M. & Lasdon, L.S. (2001). *Optimization of chemical processes*, McGraw-Hill.

Maroulis, Z.B. & Saravacos, G.D. (2008). *Food Plant Economics, Food Science and Technology*, Taylor & Francis Group.

Mecklenburgh, C. (1985). *Process Plant Layout*, John Wiley & Sons.

Robbarts, T.C. (2002). *Food Plant Engineering Systems*, Taylor & Francis Group.

Singh, R. P., y Heldman, D. R., (2009). *Introduction to food engineering*, Academic Press.

White, F. (s.f.) *Facility Layout and Location*. Prentice Hall

Pages web:

Código Técnico de la Edificación. www.codigotecnico.org

Outils et ressources



SÉQUENCE 5 : ORGANISATION DES PME

Objectifs généraux de la séquence	Comprendre l'organisation d'une l'entreprise, notamment le fonctionnement de la production, à partir d'une approche globale de l'organisation des PME.
Compétences	L'étudiant est capable de : <ul style="list-style-type: none"> • Connaître et maîtriser les outils pratiques dans les principaux domaines liés à la gestion de l'entreprise
Durée totale	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodes de présentation et d'application 10 heures. • Méthodes collectives 15 heures.
Modalités pédagogiques	Pédagogie mixte (transmission/participation) : <ul style="list-style-type: none"> • Cours magistraux pour la présentation du thème et son contenu décrits dans la table des matières • Avec la méthode de présentation : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting (Cours, vidéo et podcasts). • Travaux pratiques en ligne avec la méthode d'application : Cours interactifs en e-learning. • Travaux pratiques en groupe avec la méthode collaborative : forums de discussion, e-mail, chat, conférences audio et vidéo.
Mode d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> • 30 % Participation (Forums, chats, vidéoconférences). • 20 % Travail collectif (situation, problème, projet). • 20 % Travaux pratiques en ligne. • 30 % Examen écrit.
Table des matières	<ul style="list-style-type: none"> • Structure d'une usine. • Gestion des opérations • Gestion de la qualité
Sessions de travail	<p>Session 1 : Emplacement de l'usine alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> → Définition et contexte des étapes de création d'une usine. → Le processus de direction dans l'entreprise. → Structure et méthodes d'organisation dans les PME. → Étapes de croissance et de développement des PME (modèle Granier). <p>Activités : Cours, questionnaire, glossaire, travaux.</p> <p>Méthode d'exposition (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Courss vidéo et podcasts]) + méthode collaborative telle que travaux pratiques en groupes (forums de discussion, e-mail, chat, conférences audio et vidéo) sur analyse générale du business plan.</p>



<p>Sessions de travail</p>	<p>Session 2 : Organisation (de la PME à la multinationale)</p> <ul style="list-style-type: none"> → Structure et processus organisationnels dans les PME. → Culture organisationnelle. → Gestion des opérations (organisation industrielle, productivité de facteurs). → Structure coût/qualité/fragilité → Gestion de la qualité et contrôle des processus <p>Activités : Cours, questionnaire, devoirs.</p> <p>Méthode de présentation (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]) + méthode participative telle que travaux pratiques en groupe (forums de discussion, e-mail, chat, audio et vidéoconférences) sur analyse générale du business plan.</p> <p>Session 3</p> <ul style="list-style-type: none"> → Étude de cas sur les procédés de production. → Étude de cas (prise de décisions par la direction générale). <p>Activités : Cours interactifs en ligne, questionnaire, devoirs, chat.</p> <p>Méthode de présentation (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]) + méthode participative telle que travaux pratiques en groupe (forums de discussion, e-mail, chat, conférences audio et vidéo) sur analyse générale du business plan.</p>
<p>Outils et ressources</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Livres à l'appui : <i>Thomas Durand : Business Management 360° Dunad, 2016.</i> • Logiciel Visio. • Vidéos en rapport avec le sujet. • Cours e-learning. • Documents numériques <p>CHIAVENATO, I. (2001): <i>Administración. Teoría, Proceso y Práctica.</i> Bogotá : McGraw-Hill Interamericana.</p> <p>OCHOA C. (1996): <i>Economía y Organización de Empresas.</i> San Sebastián: Donostiarra.</p> <p>Pages web:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.apqc.org Instituto Americano de la productividad y la calidad internacional. • www.agilityforum.org Perfiles de estrategias para la industria mundial.



SÉQUENCE 6 : BUSINESS PLAN

Objectifs généraux de la séquence	Apporter les connaissances, l'approche et les outils nécessaires pour réaliser un modèle d'entreprise ou une décision stratégique pour un business plan.
Compétences	L'étudiant est capable de : <ul style="list-style-type: none"> Élaborer un business plan dans le cas d'un projet de création d'entreprise. Développer une analyse critique d'un business plan
Durée totale	<ul style="list-style-type: none"> Méthodes de présentation et d'application 10 heures. Méthodes collectives 15 heures.
Modalités pédagogiques	<p>Pédagogie mixte (transmission/participation) :</p> <ul style="list-style-type: none"> Cours magistraux pour la présentation et la clarification des sujets et des concepts décrits dans la table des matières. Selon la méthode de présentation : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting (Cours vidéo et podcasts). Mode d'application : Questions d'auto-évaluation, forums et présentation de projets. Travaux de recherche appliquée en équipe. Travaux appliqués au développement de cas. Travaux pratiques en groupe selon la méthode participative : Forums de discussion sur un article en rapport avec le thème, synthèse du thème dans un wiki.
Mode d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> 30 % Participation (Forums, chats, vidéoconférences). 20 % Travail collectif (situation, problème, projet). 20 % Travaux pratiques en ligne. 30 % Examen écrit.
Table des matières	<ul style="list-style-type: none"> Business Plan. Analyse du business plan. Analyse financière. Décision d'investissement. Analyse des risques.
Sessions de travail	<p>Session 1</p> <ul style="list-style-type: none"> → Définition et mise en contexte des étapes de création d'une entreprise. → Importance et utilité du business plan. → Les causes du succès ou de l'échec. → Le résumé analytique. <p>Activités : Cours interactifs en ligne, questionnaire, travaux, glossaire, chat.</p> <p>Méthode de présentation (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]) + méthode participative telle que les travaux pratiques en groupe (forums de discussion, e-mail, chat, conférences audio et vidéo) sur les concepts fondamentaux du business plan.</p>



Session 2 : Organisation (de la PME à la multinationale)

- Analyse générale du business plan.
- Analyse SWOT
- Analyse P.E.S.T.
- Analyse des 5 forces de compétence de PORTER.
- Analyse interne.
- Développement de l'objectif stratégique

Activités : Cours interactifs en ligne, questionnaire, glossaire.

Méthode de présentation (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]) + **méthode participative telle que travaux pratiques en groupes** (forums de discussion, e-mail, chat, audio et vidéoconférences) sur analyse générale du business plan.

Session 3

- Analyse financière du business plan.
- Investissement total, amortissement, budget des ventes, coût total (coût variable CV, coût fixe CF), coût en personnel, compte de résultat, indicateurs de viabilité (bénéfices financiers, rentabilité, point d'équilibre).
- Évaluation de l'investissement (valeur actualisée nette VAN, taux interne de rentabilité TIR).

Activités : Cours interactifs en ligne, questionnaire, wiki.

Méthode de présentation (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]) + **méthode participative telle que travaux pratiques en groupe** (forums de discussion, e-mail, chat, conférences audio et vidéo) sur analyse financière du business plan.

Session 4

- Décision d'investissement (période de récupération de l'investissement).
- Méthode du taux de rendement comptable.
- Valeur actuelle nette (VAN).
- Taux interne de rentabilité (TIR) et
- Analyse du risque (évaluation des risques, analyse de sensibilité, analyse de scénarios).

Activités : Cours interactifs en ligne, questionnaire.

Méthode de présentation (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]) + **méthode participative telle que travaux pratiques en groupe** (forums de discussion, e-mail, chat, conférences audio et vidéo) sur les décisions d'investissement et analyse des risques.

Session 5

- Élaboration d'un business plan.
- Présentation du business plan.

Activités : Cours interactifs en ligne, questionnaire, travaux, forum, vidéoconférence.

Méthode de présentation (Présentations : documents et ppt, études de cas, exemples développés, démonstrations : Webcasting [Cours vidéo et podcasts]) + **méthode participative telle que travaux pratiques en groupe** (forums de discussion, e-mail, chat, audio et vidéoconférence) sur l'élaboration du business plan de votre projet.



**Outils et
ressources**

- Livres

Castañeda Martínez, Luis. Implementación: El arte de convertir los planes de negocios en resultados rentables.

México: Ediciones Poder, 2005, 106p. (HD38.2.C32).

Laso, Iglesias M., "Internet, comercio colaborativo y mComercio: Nuevos modelos de negocio", Ed. Multi-Prensa, Madrid 2002.

Laudon, K. C., Laudon J. P. (2012): Management information systems : managing the digital firm / Kenneth C. Laudon. Edición: Global ed., 12th ed. Editorial: Upper Saddle River (New Jersey) : Pearson Education.

- Cours e-learning.
- Documents numériques

Pages web:

- Bóveda J., Oviedo A., Yakusik A., "Guía Práctica para la Elaboración de un Plan de Negocio" (2015). Recuperado de: www.jica.go.jp/paraguay/espanol/office/others/c8h0vm0000ad5gke-att/info_11_03.pdf
- Ruiz C., (2005), Universidad de Jaén. Recuperado de: www4.ujaen.es/~cruiz/tema6.pdf



Livrable: WP4. modules

Projet Erasmus +:

INOVIA // 573601-EPP-1-2016-1-FR-EPPKA2-CBHE-JP



Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne.

Cette publication n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.