

Programme annuel de formations 2019

Pépinière des entreprises agricoles « Food Tech » à l'ESIAT

Thème	Période	Objectif
Emballage et conditionnement des produits alimentaires.	Janvier 2019	-le concept de la mise en conserve: un moyen de conserver les aliments transformés, - Etapes de l'industrie de la conserve: méthode de stérilisation protégée pour les aliments liquides, limitée à la stérilisation des aliments et des emballages, - Mise au point de techniques de mise en conserve: le séchage est le moyen le plus important d'économiser des aliments.
Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH- BPF) en industries agroalimentaires: concept HACCP.	Février 2019	- Le concept de bonnes pratiques d'hygiène (HBH) - Comment appliquer le système de sécurité alimentaire, - les conditions de traitement des denrées alimentaires de l'unité de production jusqu'au point de consommation (BPF). - Principes généraux d'hygiène alimentaire et définition des règles de base pour le traitement des produits au cours des différentes étapes de la chaîne de production alimentaire : Approche des 5 M.
Elaboration de votre projet - entrepreneurial !!! BMC :Business Model Canvas.	Mars 2019	-Définition de Business Model Canvas et des principales étapes et caractéristiques permettant au promoteur de présenter l'idée de son projet, - Comment préparer le BMC: Business Model Canvas d'un projet agricole.
Les techniques de pitching	Mars 2019	- Les techniques et les clés qui aident un créateur du projet à se construire et à réussir « un pitch » devant le jury.
E-Commerce : Commerce et Marketing électronique dans l'industrie alimentaire.	Avril 2019	- Définition du marketing électronique et les principes d'utilisation du commerce électronique, - Le concept de commerce électronique et comment obtenir un site Web - Commercialiser des produits alimentaires, - Techniques de marketing électronique
Communication et marketing du soi	Avril 2019	- Définition de la communication et de l'auto-marketing pour une personne qui souhaite réaliser un projet professionnel qui lui tient à cœur, être reconnue dans toute activité. Cela signifie que n'importe qui peut développer un marketing spécifique pour une personne et lui dire, construire son image, la développer ou améliorer sa réputation.
Système de management de la qualité « ISO 9001 version 2015 »	Mai 2019	-Le concept et le cadre général de l'institution et le degré d'adhésion de l'administration publique aux principes de gestion et d'application du système qualité, - appliquer le système de gestion de la qualité au sein de l'entreprise, en fournissant les ressources humaines et matérielles nécessaires à la mise en œuvre du système de qualité, - Principes et principes du système de management de la qualité ISO 9001 version 2015.
Sécurité Alimentaire « ISO22000 » et le système HACCP.	Juin 2019	-Définition de l'ISO 22000 pour le système de management de la sécurité des denrées alimentaires et le système HACCP. - les principaux objectifs de protection de la santé des consommateurs et de garantie des bonnes pratiques en matière de commerce des produits alimentaires,
Elaboration du business plan de projet agricoles.	Juillet 2019	-Définir le business plan et son importance dans la réussite de l'idée du projet et de son incarnation avec un esprit d'initiative et de risque. - Caractéristiques et rôle du business plan pour assurer la pérennité du projet et sa réussite, - Objectifs et fonctions du business plan.
Les techniques de fabrication de fromage.	Septembre 2019	- Introduction de l'industrie du fromage en Tunisie et des étapes les plus importantes pour la fabrication de certains types de fromages, - Techniques de fabrication de fromage et les étapes pour obtenir un fromage sain et de qualité.
Emballage et conditionnement des produits alimentaires.	Novembre 2019	le concept de la mise en conserve: un moyen de conserver les aliments transformés, - Etapes de l'industrie de la conserve: méthode de stérilisation protégée pour les aliments liquides, limitée à la stérilisation des aliments et des emballages, - Mise au point de techniques de mise en conserve: le séchage est le moyen le plus important d'économiser des aliments.
Les techniques de « pitching ».	Décembre 2019	- Les techniques et les clés qui aident un créateur du projet à se construire et à réussir « un pitch » devant le jury.