

Cours niveau 5: Creating Entrepreneurs in Food (Créer de l'entrepreneuriat dans l'agroalimentaire)

Titre du cours:	Creating Entrepreneurs in Food (Créer de l'entrepreneuriat dans l'agroalimentaire)
Niveau :	Cadre européen des certifications (CEC) niveau 5
Coefficient :	30 crédits
Méthodologie :	Apprentissage mixte
Heures notionnelles:	100 heures pour 10 crédits

But du cours

Développer les compétences entrepreneuriales des entrepreneurs dans l'agroalimentaire et faciliter la mise en place d'une pensée innovante permettant aux participants de repérer et d'analyser les opportunités dans le secteur et de créer de l'emploi au niveau local.

Le cours est conçu de façon à fournir aux producteurs de l'agroalimentaire les compétences et l'état d'esprit nécessaires pour se retirer des longues chaînes d'approvisionnement, ajouter de la valeur à leur entreprise et créer des chaînes d'approvisionnement courtes. Pour se projeter dans des chaînes d'approvisionnement courtes, les producteurs auront besoin d'acquérir les compétences pour être en mesure d'assurer les étapes de la transformation, de la logistique et de la distribution normalement associées aux longues chaînes d'approvisionnement. Le cours leur fournira l'ensemble de ces compétences.

Objectifs du cours

1. Développer les compétences entrepreneuriales de l'agriculteur
2. Revaloriser le revenu des producteurs alimentaires
3. Accroître la connaissance et la compréhension des chaînes d'approvisionnement et de valeur
4. Développer un apprentissage collaboratif permettant de faire avancer le socle de connaissances
5. Enseigner les compétences liées à la transformation, la logistique et la régulation
6. Établir des compétences clés en termes de communication et de relations interpersonnelles
7. Enseigner des compétences liées aux affaires et aux TIC
8. Sensibiliser à la durabilité alimentaire (au travers de compétences entrepreneuriales)
9. Développer de l'Innovation et les transferts de technologies
10. Démontrer l'importance des TIC dans les affaires et améliorer les compétences numériques de l'entreprise

Résultats d'apprentissage

Le cours prend le parti d'une approche combinant des compétences formelles pertinentes pour l'industrie alimentaire et des compétences informelles liées à l'état d'esprit entrepreneurial des

participants. Aussi, le cours tend à développer la connaissance et le savoir-faire de l’entrepreneuriat au travers des thèmes décrits, tout en renforçant les compétences des participants, y compris lorsqu’il s’agit de faire face au risque, en se basant sur un style d’enseignement fondé sur le défi. Cette approche requiert un environnement d’apprentissage non-traditionnel, mélangeant enseignement et évaluation. L’apprentissage par les pairs et le partage d’expérience sont au cœur des modules, de même que la facilitation joue un rôle significatif dans l’apprentissage des participants en plus des conférences plus traditionnelles.

Développement de l’entrepreneuriat

Les entrepreneurs ont un état d’esprit unique qui leur permet de visualiser de nouvelles idées et de prendre des mesures pour exploiter l’opportunité qui mène au changement pour l’entrepreneur ou la société en général. Ils jouent un rôle clé pour l’emploi, l’innovation et le changement de la société. La perception des entrepreneurs est qu’ils sont preneurs de risque et très motivés, mais l’état d’esprit est beaucoup plus analytique et élaboré. Du fait du rôle prépondérant qu’ils ont dans la société, il est important de nourrir l’état d’esprit et les compétences dont les entrepreneurs ont besoin. L’entrepreneuriat est un processus créatif, du développement d’idées à leur exécution. Ce processus, comme tout autre, peut être amélioré chez les étudiants en créant une mentalité plus entrepreneuriale. Cela est également bénéfique pour les employés qui peuvent voir des problèmes dans leurs entreprises ou leurs industries et prendre des mesures pour créer et mettre en œuvre des solutions.

Ce processus entrepreneurial exige le développement de compétences à la fois formelles et informelles, abordées au travers de ce cours. La résilience est une compétence informelle commune nécessaire à la mise en œuvre d’une nouvelle idée ou d’une entreprise. Grâce à la création d’un environnement axé sur les défis, les étudiants sont exposés à des situations qui leur permettent de situer en dehors de leur zone de confort. Grâce à la facilitation et à la réflexion pratique, les étudiants prennent conscience de leur niveau de résilience, ce qui leur donne une solide plate-forme de compétences pour débiter une nouvelle entreprise. Cet exemple peut être répliqué pour de nombreux autres développements de compétences, à la fois informelles et formelles.

Résultats d’apprentissage spécifiques

<p>Connaissance</p>	<p>Analyser et comprendre de manière critique les chaînes d’approvisionnement en denrées alimentaires longues/courtes au niveau européen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Production alimentaire - Systèmes de déchets alimentaires - Marchés - Distribution - Logistique
---------------------	---

	<p>Concevoir et mettre en œuvre les principes de start-up « Lean » et évaluer dans le cadre d'un lancement d'une start-up de l'agroalimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement et tests de risque - Techniques de démarrage par étapes - Produit minimum viable et prototypage <p>Obtenir une compréhension du développement des clients pour les entreprises alimentaires et être en mesure de développer des connaissances sur le processus de développement du client</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identité du client - Dimensionnement du marché - Développement de la base de clients <p>Avoir une conscience de la dynamique de la création d'entreprise, et avoir la capacité de générer des modèles Food Business et d'analyser de façon critique les forces et les faiblesses du modèle d'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer et tester des modèles d'affaires - Facteurs de modèle d'affaires externes <p>Avoir la capacité de créer de nouveaux concepts d'entreprises alimentaires ou la capacité de cultiver des concepts entrepreneuriaux chez d'autres individus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification du marché - Essais de produits - Prototypage <p>Avoir une prise de conscience et un aperçu des traits d'entrepreneuriat personnels, interpersonnels et professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement des compétences informelles - Dynamique d'équipe - Résilience
Savoir-faire	<p>Évaluer les techniques de découverte des clients</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprendre les clients -Cartographie de l'empathie -Développement de la proposition de valeur -Sondage -Entretiens avec les clients -Ethnographie <p>Avoir une bonne compréhension des différents modèles entrepreneuriaux et des outils de démarrage dont l'utilisation a la</p>

	<p>capacité de créer des idées et des interprétations pour un processus de création d'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajustement du marché des produits - Validation du marché - Adaptation du modèle d'entrepreneuriat - Canevas de modèle d'entrepreneuriat <p>Avoir une compréhension approfondie des principes de commercialisation pour les processus de création d'entreprise entrepris isolément et avec des ressources limitées, et concevoir et mettre en œuvre des stratégies marketing dans le contexte incertain de la création d'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Campagnes RP - Marketing à faible budget - Réseaux sociaux/compétences numériques - Réseaux professionnels <p>Développer des connaissances sur la notoriété de la marque et avoir la capacité de formuler des stratégies de marque et de préparer un plan pour le développement de la marque</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communication de marque - Stratégie de marque - Gestion de la marque personnelle <p>Évaluer les options de conception et de test de produits avancés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Innovation alimentaire - Science alimentaire - Nouvelles techniques d'emballage <p>Interpréter la législation alimentaire, le standard HACCP et l'hygiène et l'appliquer au développement de produits et aux plans entrepreneuriaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Étiquetage alimentaire - Systèmes de production alimentaire - Contrôle allergène - Mise en œuvre HACCP <p>Interpréter et évaluer la modélisation financière de base pour les nouvelles entreprises alimentaires et avoir la capacité d'effectuer la planification financière, le contrôle et la tarification.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interprétation des profits et pertes - Interprétation des flux de trésorerie - Bilans de lecture - Tarification des produits
--	--

	<p>Avoir une compréhension critique de la planification entrepreneuriale et des plans entrepreneuriaux et de développer des connaissances sur leur application et le développement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Création d'un plan entrepreneurial - Utilisation des supports d'État - Planification des ressources <p>Proposer et planifier des prototypes et des tests avancés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Test des produits
Compétence	<p>Utiliser la capacité de résolution de problèmes grâce à une gamme d'outils et de techniques de réflexion</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réflexion analytique - Reconnaissance des problèmes - Génération d'idées - Sélection d'idées <p>Avoir une connaissance systématique de la conception de la pensée comme un outil pour développer des produits ou des services</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empathie du client - Conception basée sur la pensée - Innovation de conception <p>Développer une connaissance critique du processus de pensée créative et la capacité d'employer une gamme d'outils et de techniques utilisés pour stimuler la pensée créative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Génération d'idées - Choix de l'idée - Réflexion originale et latérale <p>Analyser les compétences du travail d'équipe et appliquer l'analyse à leurs propres situations professionnelles, personnelles ou interpersonnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leadership - Reconnaissance des compétences - Gestion d'équipe - Sélection de l'équipe <p>Développer une connaissance des compétences de présentation optimales dans le cadre du développement d'une entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planification de la présentation - Techniques de présentation - Empathie du public <p>Analyser l'intelligence émotionnelle et l'empathie et utiliser un instrument d'auto-évaluation</p>

	- Conscience de soi
--	---------------------

Structure du cours

Module	Sujets	Crédits	Méthodologie	Ressources requises
1	<p>Développement personnel, compétences interpersonnelles, communication, créativité</p> <p>Caractéristiques de l'entrepreneur Autoévaluation Dynamique d'équipe/théorie d'équipe Communication intégrée tout au long du cours Pensée créative</p> <p>Prise de décision Influence et négociation</p> <p>Reconnaissance des opportunités, adaptabilité et changement</p>	7,5	<p>En ligne En ligne/salle de classe Salle de classe</p> <p>En ligne/salle de classe En ligne/salle de classe En ligne En ligne/salle de classe En ligne/salle de classe</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Études de cas ➤ Liens vidéo vers des tests de personnalité, compétences en communication ➤ Défis de l'industrie
2	<p>Compétences de l'entrepreneuriat module de type développement de PME, branding/marketing, Business Model</p> <p>Conception de produits/Conception de design Découverte de clients</p>	10	<p>En ligne/salle de classe (la recherche peut avoir lieu en ligne, c.-à-d. identifier ce que le client veut et ce que l'entreprise peut développer</p>	<p>Prototypes, modèles d'enquêtes clients, défis de mise en œuvre de la pensée à la conception</p>

	<p>Etude de marché/développement client</p> <p>Théorie des affaires/planification, planification financière, modélisation d'entreprise, légèretéarquage</p> <p>Coopération/collaboration Dynamique de la chaîne d'approvisionnement</p> <p>Ventes et marketing</p> <p>Gestion des affaires</p> <p>Pitching/présentation</p>		<p>En ligne</p> <p>En ligne</p> <p>En ligne</p> <p>En ligne</p> <p>Salle de classe/en ligne</p>	<p>Conférences en ligne, podcasts, matériel de lecture/ressources</p> <p>Modèles, vidéos, études de cas, podcasts, conférenciers en ligne</p> <p>Études de cas, ressources en ligne, documents de référence, revues</p> <p>Modèles, stratégies, notes de cours en ligne</p> <p>Conférenciers invités</p>
3	<p>Compétences des entreprises et des TIC – compétences génériques</p> <p>Conception de site Web</p> <p>Compétences d'affaires dans l'économie numérique</p> <p>Marketing numérique/réseaux sociaux Plateformes en ligne pour la gestion d'entreprise</p> <p>Transactions financières Sécurité numérique</p>	5	<p>En ligne</p> <p>Salle de classe/en ligne</p> <p>Salle de classe</p> <p>En ligne</p>	<p>Liens vers les plateformes et les lignes directrices sur ce qui fonctionne le mieux</p> <p>Liens, vidéos, podcasts, notes de cours</p> <p>Ateliers sur l'utilisation et l'établissement de médiums de médias sociaux</p> <p>Notes de cours, liens vers les plateformes pertinentes, comment guider, vidéos</p>
4	<p>Compétences sectorielles spécifiques (réglementations nationales, transformation, logistique, réglementation)</p>	7,5		

	<p>Réglementation (spécificités régionales, produit, accès au marché, législation des entreprises)</p> <p>Assurance qualité – systèmes de qualité</p> <p>Logistique, distribution, accès aux marchés</p> <p>Caractéristiques du marché</p> <p>Transformation</p> <p>Science alimentaire et nutrition</p> <p>Durabilité/Ajout de valeur (Valeur ajoutée)</p>		<p>En ligne et en classe</p>	<p>Notes de cours, études de cas, qualifications, examens, documents de référence, réglementations gouvernementales, études de cas</p>
--	---	--	------------------------------	--

Compétences enseignées tout au long du cours:

Ce cours a été spécialement conçu pour fournir aux participants les connaissances approfondies et les compétences requises pour devenir entrepreneur. En plus de cela, le cours fournira aux participants des compétences transversales telles que la créativité, la conception et l'innovation, les compétences de pensée critique/analytique, la gestion d'équipes et le management.

Le cours et ses diplômés alimenteront la réalisation des objectifs énoncés dans la politique nationale et européenne et contribueront à une croissance des entrepreneurs dans le secteur.

Le premier module se concentre sur le développement personnel, le développement des aptitudes relationnelles et de communication et la pensée créative. Les sujets abordés dans le module comprendront :

- Caractéristiques et qualités d'un entrepreneur
- Auto-évaluation des compétences existantes
- Dynamique d'équipe
- Communication
- Pensée créative
- Prise de décision (reconnaissance d'opportunités)
- Influencer et négocier
- Génération d'idées

Ce module mettra l'accent sur le développement des compétences informelles requises pour devenir un entrepreneur dans l'agroalimentaire, c.-à-d. la pensée créative et innovante, qui permet de développer la pensée entrepreneuriale et encourage les participants au développement et renforcement de leurs idées. La dynamique d'équipe et la théorie de l'équipe permettent aux participants de développer leurs compétences en réseau, ainsi que collaboration et la compréhension de leur place dans une équipe ainsi que celle des autres individus de l'équipe. La découverte du client permettra de faire preuve d'empathie pour le client.

Le deuxième module met l'accent sur la discipline de mise en œuvre de l'entrepreneuriat et de l'innovation ainsi que sur les compétences et les connaissances nécessaires. Les modules incluent des rubriques telles que:

- Conception de produits/Pensée de la conception
- Engagement client
- Demande/offre pilotée
- Etude de marché/développement client
- Start-up « Lean »
- Génération du business model/benchmarking
- Collaboration commerciale
- Théorie des affaires/planification financière
- Analyse des concurrents
- Conception/dynamique de la chaîne d'approvisionnement
- Vente et marketing (design de marque)
- Gestion d'entreprise
- Compétences en gestion d'entreprise (activités quotidiennes et compréhension du financement disponible)
- Pitching et présentation des compétences
- Stratégie de croissance précoce

Le deuxième module développera les compétences formelles associées à l'entrepreneuriat. Ce module est basé sur l'apprentissage expérientiel qui consiste à « apprendre en faisant » pour les participants. Les participants seront mis au défi de mettre la théorie en pratique, ce qui simulera la vraie pression de la vie de l'entrepreneur, par exemple lorsqu'il s'agit de tester leur prototype avec leur public cible et le grand public.

Le troisième module se concentre sur les compétences des entreprises et les TIC, sur la façon de développer l'entreprise en utilisant les technologies numériques et de créer des opportunités via des collaborations en ligne. Les modules comprendront les éléments suivants :

- Conception de site Web
- Marketing digital – médias sociaux
- Plateformes en ligne (business management)
- Transactions financières (comptes en banque, Paypal, etc.)

- Sécurité numérique
- Branding
- Communication

Le module inclura également les ateliers de CV, le perfectionnement professionnel et personnel, les techniques d'entretien, les simulations d'entretien et la création d'un profil professionnel sur les réseaux sociaux.

Le quatrième module se concentre sur le développement des compétences de base requises pour la création d'entreprise dans les denrées alimentaires et comprendra les sujets suivants :

- Réglementation (région, produit, accès aux marchés, réglementation des entreprises, étiquetage)
- Assurance qualité – systèmes de qualité
- Logistique, distribution, accès aux marchés
- Caractéristiques du marché
- Transformation
- Nutrition
- Durabilité
- Ajout de valeur/valeur ajoutée