

T21038 Revue des processus de cuisson en cuisine chaude

Titre de TFE :



Maître de stage : Coline Rabillon (Responsable Recherche et Développement traiteur)

Date : 24/09/2021

Informations de base

Descriptif de l'entreprise

La société Viangro établie à Anderlecht réalise annuellement un CA de 150Mo€. Elle est active dans le milieu de la viande potironnée, la production de plats préparés et les services de distribution et de collectivité.

Objetif du travail de fin d'étude

Afin d'améliorer la qualité et la performance de la division S (cuisine chaude) l'ensemble des processus de cuisson sur les différents équipements (fours, friteuses, douches, tunnel de cuisson/surgélation) sont en revue. L'objectif étant de synthétiser les temps de cuisson par gamme de produit, de mettre à jour les procédures de fabrication et de former les responsables de secteur.

Approches pédagogiques

Scientifique	La mise à jour des données doit être validée afin de respecter les normes de qualité en vigueur dans l'entreprise
Travail en équipe	La mise à jour se fait en collaboration avec les services Production – R&D – Qualité – IT – Maintenance
Gestion de projet et autonomie	Les étapes du projet sont définis en début de stage avec le maître de stage. Le stagiaire travaille ensuite en autonomie et rapporte régulièrement sur l'avancée au travers d'indicateurs de temps et de qualité

Connaissances et expérience requises

Connaissances requises	<p>Dernière année de bachelor en : ingénieur en biochimie, ingénieur civil, agro-alimentaire, gestion de production.</p> <p>Informatique : Pack office, la connaissance de programmation macros excel est un plus</p> <p>Connaissance de la réglementation spécifique au secteur est un plus</p> <p>Formation de base en hygiène est un plus</p> <p>Des connaissances en électricité-électromécanique représentent un plus</p> <p>Connaissances linguistiques : bonne capacité orale et écrite en français. Des connaissances en néerlandais sont un plus</p>
------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Titre de TFE :



Attitudes indispensables

Orientation résultat	
Proactivité	Être à même de proposer des améliorations en fonction des résultats de cuisson et observations sur le terrain
Flexibilité	Pouvoir s'adapter de manière souple à des modifications d'échéance et prendre en charge des tâches variées
Gestion de projet	Être à même d'organiser son temps de travail en fonction des objectifs temps définis avec le maître de stage
Capacités de collaboration	
Orientation client	Être à même de pouvoir comprendre les besoins de support à offrir au travers de l'expérience. Être capable d'écouter, de se remettre en question et de communiquer sur le résultat de ses recherches
Orientation qualité	
	Etre à même de mettre en place des processus de contrôle orientés qualité pour l'ensemble des tâches

Conclusion :

La société Viangro vous offre la possibilité de collaborer sur un projet majeur d'amélioration continue. Au travers de ce stage vous aurez la possibilité de développer vos compétences en gestion de projet, modélisation de la production et suivi de la qualité.