

Grangeneuve

Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux

T +41 26 305 55 00
grangeneuve@fr.ch
www.grangeneuve.ch



www.grangeneuve.ch/formation-continue



Grangeneuve

Développer un produit sur la base d'un cahier des charges

Mardis 5 et 19 mars 2024

Informations et inscription :

www.fr.ch/grangeneuve/formation-continue



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG



Développer un produit sur la base d'un cahier des charges

Descriptif du cours

Le développement de produit est l'étape de l'innovation qui demande de garder la tête froide et l'esprit agile, de la rigueur et méthode en gardant son sens critique et sa créativité. Il s'agit d'assurer la répétabilité ainsi que traçabilité des essais, puis réussir l'intégration en production du nouveau produit. En 2 jour, des techniques et savoir-faire efficaces, tirés de la pratique vous seront transmis. En partant du modèle d'affaire de votre produit, un cahier des charges sera déduit. Ce cahier des charges servira de base pour rédiger le protocole et plan d'essais. La 2ème journée servira à approcher la méthodologie du formulateur afin d'élaborer les échantillons répétables et traçables, prêts au déploiement en essais pilote ou industriel.

Intervenant-e-s

- > Florian Roch, chargé de projet à Grangeneuve, développeur et formulateur, spécialiste process
- > François Diaz, chef de projet à Grangeneuve, qualité, sécurité, spécialiste process, directeur ARQHA
- > Jean-Marc Tendon, coordinateur innovation à Grangeneuve, créateur de produits et d'entreprises
- > Maurine Mabillard, chargée de projets innovation à Grangeneuve

Public-cible

- > Collaborateurs R & D et AQ de petites et moyennes entreprises
- > Indépendants et Start-up souhaitant lancer des produits sur le marché

Compétences

- > Analyser les besoins et attentes nécessaires au développement d'un produit
- > Assurer la répétabilité et l'intégration industrielle du produit

Contenu

- > Etablissement d'un cahier des charges produit et de protocoles d'essais
- > Elaboration de recettes (formules, procédés, paramètres)
- > Formulation des recettes dans la halle technologique

Remarque

- > L'utilisation d'un ordinateur portable est fortement conseillée
- > Nombre de places limité, délai d'inscription au 5 février 2024

Dates

- > Mardi 5 mars 2024, de 8h30 à 16h30 (théorie)
- > Mardi 19 mars 2024, de 8h30 à 16h30 (pratique)

Tarif

CHF 450.- inclus frais d'impression et matériel d'essais

Conditions générales

1. Inscription

L'inscription se fait par courrier électronique ou directement dans le site Internet www.grangeneuve.ch, rubrique «Formation continue», domaine «Lait & Agroalimentaire». Après son inscription, le-la participant-e reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales. La confirmation avec la facture sera adressée personnellement. Si un cours est complet, les personnes dont l'inscription n'est pas prise en compte seront informées.

2. Financement

Les frais sont à régler avant le début du cours.

3. Livret de formation

Possibilité de faire attester son livret de formation continue ou d'acquérir un livret de la Fédération suisse pour la formation continue (FSEA). Le livret est en vente lors des cours.

4. Annulation

Le service se réserve le droit d'annuler le cours si le nombre de participants est trop faible.

5. Désistement

Toute personne se désistant moins de 15 jours avant le début du cours devra payer l'intégralité du module.

6. Assurance

L'assurance accident incombe aux participant-e-s.

7. Renseignements

Grangeneuve

Daniel Grimm
 Route de Grangeneuve 31
 1725 Posieux

T +41 79 753 63 36
daniel.grimm@fr.ch