

The background features a stylized globe in shades of orange and red, positioned in the upper left. Below the globe, several horizontal, wavy lines in a lighter orange hue sweep across the page, creating a sense of motion and depth. The overall color palette is monochromatic, using various shades of orange and red.

# Notice pour les visites en entreprise avec des élèves

A la rencontre de l'industrie alimentaire



# Avant-propos

Cette notice peut faire office d'aide-mémoire et de checklist pour les enseignants et les accompagnateurs dans l'entreprise...

... car pour des élèves, visiter une entreprise ne peut pas se limiter à jeter un œil à ses installations et à déambuler dans la zone de production. Pour qu'elle soit assortie d'une réelle plus-value en termes de contenu, la visite doit faire l'objet d'une préparation sérieuse par l'école et par l'entreprise.

La présente liste récapitulative, avec ses points d'attention éventuels, peut vous y aider. Elle n'a pas la prétention d'être exhaustive. Vous pouvez y ajouter des éléments ou en supprimer car, en fin de compte, chaque visite en entreprise est une activité sur mesure et reste dès lors une expérience singulière. Cette liste est en tout cas une aide destinée à maximiser le résultat.

**Nous vous souhaitons d'ores et déjà une visite d'entreprise très instructive !**

# 1ère étape : la préparation

L'entreprise et l'école définissent ensemble un ou plusieurs objectifs clairs:  
Pourquoi organisons-nous cette visite ? Que recherchons-nous ?

Objectif(s) de la visite en entreprise :

1. ...

2. ...

3. ...

Pour l'employeur :

Une visite d'entreprise ne se limite pas à convaincre d'éventuels futurs clients d'acheter votre produit.

Dans votre entreprise, les élèves découvrent le fonctionnement quotidien : comment gérez-vous les matières premières, comment fonctionnent vos machines, comment respectez-vous l'environnement, comment gérez-vous votre magasin...?

Réfléchissez entre-temps si vous souhaitez vous profiler comme employeur et de quelle manière. (Voir la brochure Fevia 'La marque employeur' - [www.fevia.be](http://www.fevia.be))



### En fonction des objectifs définis:

Déterminer quels membres du personnel donneront des explications sur la fonction, les compétences, les produits et les processus, les équipements, la technologie, ...

Définir la taille du groupe et la répartition éventuelle en groupes plus petits:

Nombre maximum :

Nombre de groupes:

Nombre d'accompagnateurs:

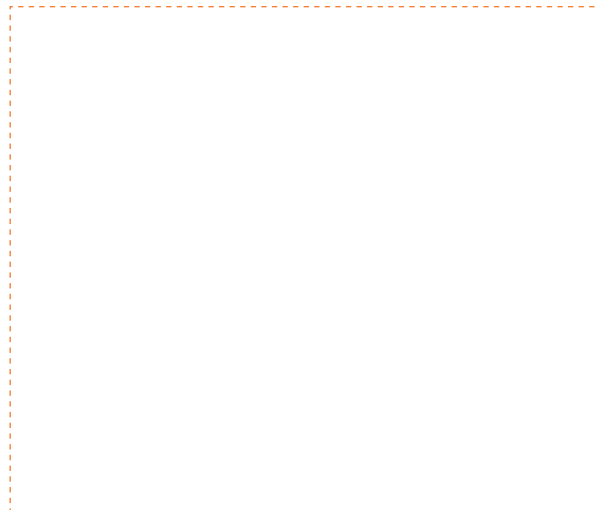
Lieu de l'accueil:

Lieu de l'introduction:

Matériel qui doit être présent:

Lieu de la conclusion de la visite:

### Description détaillée de la visite :



## La préparation dans l'école

### Compétences pour les fonctions et métiers

- Quel(le)s fonctions/métiers sont présent(e)s dans l'entreprise?
- Rechercher sur internet des informations sur les métiers
- Analyser l'organigramme de l'entreprise
- Lire les offres d'emploi dans les journaux (peut également faire l'objet d'une activité postérieure)
- Préparer l'interview d'un travailleur
- ....

### Sécurité, hygiène et environnement :

- Aborder les raisons pour porter des vêtements de sécurité/vêtements pour l'hygiène
- Apprendre à reconnaître les pictogrammes
- Travailler en respectant l'environnement
- Sécurité alimentaire et qualité : p.ex. HACCP, traçabilité
- Sécurité et bien-être au travail
- ...

### Produits

- Méthodes de production
- Appareils, équipements techniques, technologie
- Découverte des produits
- ...

### Technique et technologie

- Technologie alimentaire (p.ex. au moyen du dossier pédagogique Alimento)
- Appareils et équipements
- Systèmes technologiques
- ...

# Etape 2 : la visite proprement dite

## Introduction

Accueil

M./Mme:

Présentation de l'entreprise, par exemple au moyen d'un petit film d'entreprise (de préférence pas plus de 10')

M./Mme:

Expliquer comment la visite va se dérouler au moyen d'un support visuel (p.ex. plan, présentation,...)

Présentation de produits

Etapas depuis les matières premières jusqu'au produit fini

Traçabilité et HACCP



Les accompagnateurs se présentent sommairement, leur métier, leurs tâches, leurs compétences

M./Mme:

M./Mme:

Expliquer (simplement) le processus de production (ou une partie de celui-ci) en fonction de l'âge et de la formation des jeunes

Attention sur la sécurité et l'hygiène : attirer l'attention à plusieurs reprises sur ces aspects ; mentionner également les dangers. Expliquer les points critiques de contrôle (HACCP)

Expliquer les pictogrammes

Organisation du travail

Appareils

...

## Partie centrale

Cœur de la visite : visite dans les installations (éventuellement en groupes plus petits)

Ne pas perdre les objectifs de vue

Eventuelles activités pratiques dans l'entreprise même :  
effectuer des tâches / faire des tests / des interviews / ...

## Conclusion

Se regrouper en un seul lieu

Poser des questions

Sonder les expériences

Éventuellement revenir sur des infos de l'introduction (pourquoi une charlotte ou filet à cheveux, pourquoi des bouchons auriculaires, ... )

Éventuellement distribuer des dépliants et/ou des produits

Remerciement

...

# Etape 3 : Suivi

Le suivi peut être assuré de différentes manières en fonction de l'âge des élèves

	école
Discussion des produits	
Discussion technique sur les machines, appareils,...	
Discussion des métiers/fonctions	
Expliquer le jargon (anglais)	
Idées pour de nouveaux produits	
Elaborer une campagne publicitaire	
Analyse des interviews	
Placer les activités de l'entreprise dans un cadre plus large	
Analyse des efforts en matière d'environnement, de sécurité,...	

Feedback à l'entreprise

Lettre de remerciement à la direction de l'entreprise

# Liens utiles lors de la préparation et/ou le suivi :

## **Infos sur les métiers:**

[www.siep.be](http://www.siep.be)

films sur les métiers: [www.metiers-industries-alimentaires.com](http://www.metiers-industries-alimentaires.com) et

[www.vae-iaa.gref-bretagne.com/bin/vae\\_iaa.html](http://www.vae-iaa.gref-bretagne.com/bin/vae_iaa.html) ou également [www.ifapme.be](http://www.ifapme.be)

## **Technologie alimentaire:**

[www.alimento.be](http://www.alimento.be)

## **Sécurité alimentaire:**

les règles de base en matière d'hygiène:

[www.mouchedanslepotage.be](http://www.mouchedanslepotage.be)

pour des formations efficaces:

[www.securalimastuces.be](http://www.securalimastuces.be)

Ressources pédagogiques pour les enseignants: [www.enseignants-industries-alimentaires.com](http://www.enseignants-industries-alimentaires.com)

## **Alimentation:**

[www.alimentationinfo.org](http://www.alimentationinfo.org)

**Plus d'infos ?** Surfez également sur [www.enseignement.be](http://www.enseignement.be) ou [www.leforem.be](http://www.leforem.be) (rubrique Horizons Emploi)

Rue de Birmingham 225 - 1070 Anderlecht - Tél.: (02) 528 89 50 - [www.ipv-ifp.be](http://www.ipv-ifp.be)

# IFP

Le conseiller formation  
de l'industrie alimentaire