

Intitulé de la Licence : Valorisation et qualité des produits agroalimentaires

Matière : Projet personnel et professionnel PPP

Semestre : S1

Enseignant responsable de l'UED1 :

Enseignant responsable de la matière: MOSBAH Camélia

Crédits : 1

Coefficient : 1

Objectifs de la matière :

- Découvrir les métiers accessibles avec une licence professionnelle
- Découvrir la diversité des environnements professionnels et des conditions d'exercice, les qualités requises et les compétences nécessaires pour exercer ces métiers
- Identifier les parcours de formation permettant l'accès à ces métiers
- Acquérir des connaissances et savoir-faire dans l'élaboration, la mise en œuvre et la réalisation
d'un projet d'orientation, de formation, professionnel ...
- Aider l'étudiant à définir son projet professionnel à partir de la réalité concrète du travail
- L'amener, dès son arrivée à l'université, à se poser la question de son insertion professionnelle future
- Tenter de lui faire prendre conscience de ses aspirations propres, de ses qualités et de ses potentialités

Contenus :

- Réalisation d'enquêtes et interview d'un professionnel sur son lieu de travail.

- Faire acquérir une méthodologie pour conduire son exploration :
 - réflexion sur les objectifs initiaux,
 - Enquêtes
 - Confronter ses représentations personnelles à des observations de situations réelles par des interviews

Mode d'évaluation :

Remise d'un rapport écrit (fiche métier et CR de l'interview)

Références

Le projet personnel et professionnel de l'étudiant. L'exemple des IUT ouvrage collectif.

Maud Le Hung et Stéphanie Tralongo 2012

Libellé de l'UED2 : Découverte du monde professionnel

Filière : Sciences alimentaires

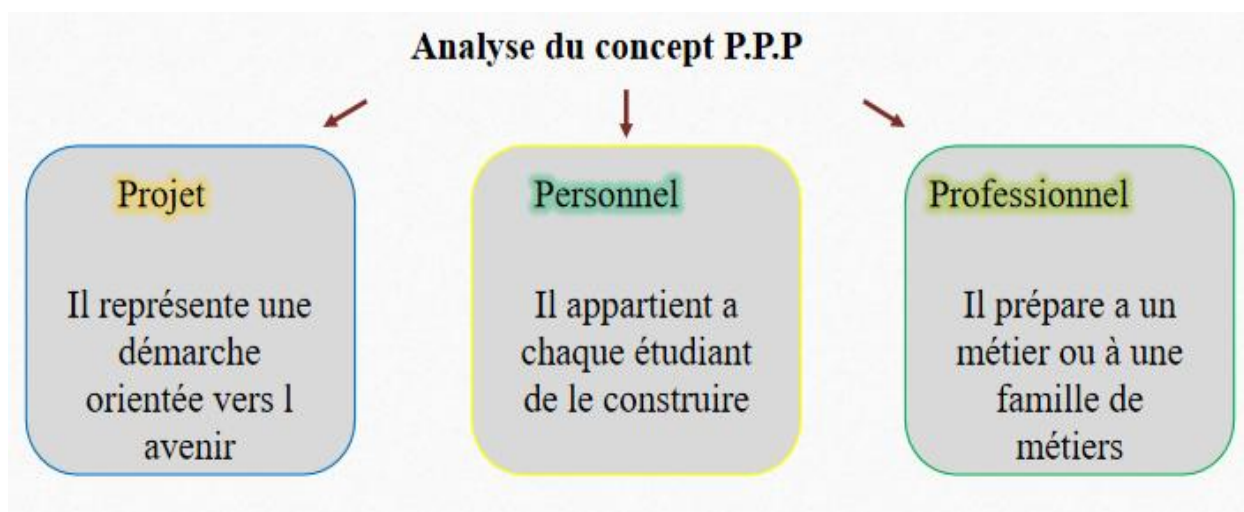
Spécialité : Valorisation et qualité des produits agroalimentaires

Semestre : S1

Répartition du volume horaire de l'UE et de ses matières	Cours :- TD : - TP: 15 H Travail personnel : -
Crédits et coefficients affectés à l'UE et à ses matières	UE : UED 2 crédits : 1 Matière 1 : Projet personnel et professionnel (PPP) Crédits : 1 Coefficient : 1
Mode d'évaluation (continu ou examen)	continu
Description des matières	

1. Définition

Le projet personnel et professionnel (PPP) correspond à une démarche organisée qui aide l'étudiant à préciser ses objectifs de carrière en les harmonisant avec ses motivations, ses capacités et ses valeurs. Il repose sur une analyse de soi et une compréhension du fonctionnement du monde professionnel afin de construire un parcours de formation pertinent ou d'envisager une réorientation. Cette démarche inclut l'identification de ses points forts, l'exploration des métiers possibles et l'élaboration d'un plan d'action structuré.



2. Étapes pour construire un projet professionnel personnel

2.1. Réaliser un bilan personnel et professionnel

Cette première phase consiste à examiner ses compétences, ses qualités, ses valeurs ainsi que ses centres d'intérêt. Elle implique également d'évaluer ses motivations, d'identifier ses atouts et ses limites, et de prendre en considération différents éléments personnels tels que la mobilité, les exigences financières ou les contraintes de vie.

2.2. Découvrir le monde professionnel

Il s'agit ensuite de rechercher les métiers qui correspondent le mieux à son profil et à ses aspirations. Cette exploration se fait en se renseignant sur la réalité du marché de l'emploi, les perspectives d'évolution et les secteurs porteurs. Pour cela, plusieurs outils peuvent être mobilisés : enquêtes métier, entretiens avec des professionnels, recherches documentaires ou

consultations de plateformes spécialisées comme LinkedIn, permettant d'obtenir des informations précises et actualisées.

3. Définir les objectifs et le plan d'action

Il est crucial de déterminer des objectifs clairs et accessibles à court, moyen et long terme. Pour les atteindre, il est recommandé de planifier des étapes concrètes, telles que suivre des formations, effectuer des stages ou acquérir de nouvelles compétences. Il est aussi nécessaire de prévoir des temps réguliers pour faire le point sur l'avancement et adapter le projet en fonction des expériences vécues

Avantages d'un projet professionnel personnel

- **Mieux se connaître** : Un projet personnel permet de clarifier ses motivations, d'identifier ses compétences et de mieux comprendre ses aspirations.
- **Se rapprocher du marché du travail** : Il facilite la définition d'un parcours de formation et de carrière aligné avec ses ambitions professionnelles
- **Prendre des décisions réfléchies** : Il aide à faire des choix éclairés concernant son orientation, ses formations ou ses démarches pour trouver un emploi.
- **Renforcer ses compétences** : Il contribue au développement de compétences transversales, telles que l'autonomie et l'esprit critique.

4. Réalisation d'enquêtes et interview d'un professionnel sur son lieu de travail.

Mener une enquête sur un métier à travers une interview sur le lieu de travail nécessite de préparer des questions précises concernant les missions, le quotidien, les compétences demandées, la formation et les perspectives d'évolution. Cette démarche permet de comparer les idées reçues à la réalité du poste, tout en respectant un cadre structuré et bienveillant, ce qui est particulièrement utile pour un projet d'orientation ou de reconversion professionnelle.



4.1. Préparation de l'enquête et de l'interview

4.1.1. Déterminer l'objectif : Précisez les informations que vous souhaitez obtenir, comme les missions, la culture de l'entreprise ou les éventuelles difficultés du poste.

4.1.2. Choisir le professionnel : Identifiez une personne qui exerce le métier qui vous intéresse.

4.1.3. Obtenir l'accord : Contactez-la pour présenter votre démarche (enquête métier dans le cadre d'un projet professionnel) et solliciter un entretien sur son lieu de travail, en précisant la durée prévue.

4.1.4. Élaborer un guide d'entretien : Organisez vos questions autour de différents thèmes pour structurer l'entretien.

4.2. Questions clés à poser

4.2.1. Missions et quotidien

- Pouvez-vous décrire votre métier et ses principales missions ?
- À quoi ressemble une journée/semaine type ?
- Quels outils/logiciels utilisez-vous ?
- Travaillez-vous seul(e) ou en équipe ?

4.2.2. Parcours et formation

- Quel a été votre parcours (études, arrivée dans l'entreprise) ?
- Est-ce le métier que vous vouliez faire ?
- Quelle formation recommanderiez-vous ?

4.2.3. Compétences et qualités :

- Quelles sont les compétences/qualités essentielles pour ce poste ?
- Y a-t-il des aptitudes physiques requises ?

4.2.4. Environnement et évolution :

- Qu'est-ce qui vous plaît/déplaît le plus dans ce métier ?
- Quelles sont les perspectives d'évolution ?
- Quelles sont les valeurs de votre entreprise ?

4.2.5. Conseils :

- Auriez-vous des conseils pour quelqu'un qui débiterait dans ce métier ?

5. Les domaines qui offrent le plus d'opportunités d'emploi après l'obtention d'une licence professionnelle.

Après une licence professionnelle, les secteurs offrant le plus d'opportunités sont:

- Industrie
- Commerce
- Transports
- Hébergement et restauration
- Activités financières et assurances et des activités scientifiques et techniques ...

La formation en **sciences alimentaires**, et plus particulièrement en **Valorisation et Qualité des Produits Agroalimentaires**, offre des opportunités dans les domaines de la transformation et de la production agroalimentaire. Elle prépare également aux métiers du contrôle qualité, incluant les analyses physico-chimiques, microbiologiques, biochimiques et

sensorielles, ainsi qu'au respect des normes et réglementations en vigueur, comme les procédures d'accréditation.

Cette **formation** vise principalement les postes suivants :

- Responsable assurance qualité
- Responsable de laboratoire de contrôle qualité
- Chargé de mission ou responsable d'organisme certificateur
- Responsable du circuit de distribution (qualité, sécurité alimentaire, traçabilité, etc.).

6. Qualités et compétences requises d'un bon responsable qualité

Un bon responsable qualité combine rigueur, sens de l'organisation et leadership avec des compétences techniques solides, telles que la maîtrise des normes ISO et des outils d'amélioration continue. Il possède également de bonnes aptitudes relationnelles, comme l'écoute et la diplomatie, nécessaires pour analyser les problèmes, proposer des solutions et mobiliser une équipe autour des objectifs de conformité et de performance. Ce professionnel doit être analytique, méthodique, communicatif et adaptable, capable de rédiger des cahiers des charges, de convaincre à l'oral comme à l'écrit, tout en respectant les réglementations et en utilisant efficacement les outils qualité.



7. Méthodologie de l'élaboration, la mise en œuvre et la réalisation d'un projet d'orientation, de formation, professionnel

La méthodologie d'un projet professionnel, d'orientation ou de formation suit un cycle structuré:

Phase 1 : Diagnostic et exploration (l'idée)

- **Bilan personnel et professionnel :** Évaluez vos compétences, centres d'intérêt, valeurs, passions et votre parcours afin de dresser un état des lieux complet de votre profil.
- **Analyse des besoins et opportunités :** Repérez les compétences requises, tant individuelles que collectives, en lien avec l'évolution stratégique, le marché du travail et vos propres ambitions.
- **Exploration des options :** Étudiez les métiers, formations et secteurs d'activité qui correspondent à votre profil et aux opportunités disponibles.

Phase 2 : Conception et planification (Le Projet)

- **Définition des objectifs :** Déterminez des objectifs précis, mesurables et réalistes (SMART), par exemple « obtenir le diplôme X dans un délai de 12 mois ».
- **Choix stratégique :** Précisez l'orientation de votre projet, comme le métier ciblé ou la formation spécifique à suivre.
- **Budgétisation et ressources :** Établissez un budget prévisionnel en tenant compte des coûts et des financements possibles, et identifiez les ressources nécessaires, qu'il s'agisse de personnes ou d'outils.

Formalisation du plan d'action : Mettez en place un calendrier détaillé intégrant les étapes essentielles, les actions à réaliser et les échéances correspondantes.

Phase 3 : Mise en Œuvre et Déploiement (L'action)

- **Lancement des actions :** Mettre en œuvre les formations, entreprendre les recherches d'emploi et effectuer les démarches administratives nécessaires.
- **Communication et collaboration :** Échanger et coordonner avec les partenaires, tels que les organismes de formation et les employeurs.
- **Suivi régulier :** Contrôler l'avancement du projet tout en respectant le calendrier et le budget prévus.

Phase 4 : Évaluation et ajustement (bilan)

- **Mesure des résultats :** Vérifier dans quelle mesure les objectifs fixés ont été atteints à l'aide d'indicateurs de performance.
- **Analyse des difficultés :** Identifier les obstacles et imprévus rencontrés au cours du projet.
- **Réajustement :** Adapter le plan d'action ou le projet pour améliorer son efficacité et atteindre les résultats escomptés.

8. Définir son projet professionnel à partir de la réalité concrète du travail

Construire son projet professionnel à partir de la réalité du terrain nécessite d'évaluer ses propres atouts (compétences, valeurs et aspirations) et de les confronter aux exigences du marché du travail. Cela peut se faire à travers des stages, des interviews de professionnels ou des enquêtes métiers. L'objectif est de définir un plan d'action réaliste, incluant les formations à suivre et les postes visés, en reliant les ambitions personnelles à ce qui est réellement réalisable. Il s'agit d'explorer concrètement les métiers, de comprendre leurs missions quotidiennes et d'identifier les écarts entre sa vision et la réalité du poste.



8.1. Introspection : Identifier ses bases personnelles et professionnelles

- **Compétences** : Faites l'inventaire de vos savoir-faire techniques (diplômes, outils maîtrisés) et de vos savoir-être (communication, esprit d'équipe, autonomie).
- **Valeurs et motivations** : Déterminez ce qui est essentiel pour vous, comme l'intégrité, l'innovation ou l'équilibre entre vie professionnelle et personnelle.
- **Aspirations** : Fixez-vous des objectifs à court, moyen et long terme concernant le type d'emploi recherché, le niveau de responsabilité et le secteur d'activité.

8.2. Exploration : Se confronter au terrain

- **Recherche documentaire** : Consultez des fiches métiers (par exemple le ROME), étudiez les secteurs et les différents types de contrats (salarié, indépendant).
- **Entretiens avec des professionnels** : Interrogez des personnes exerçant les métiers ciblés pour comprendre leurs missions et l'organisation quotidienne du travail.
- **Stages et observations** : Vivez directement l'expérience d'un métier afin de confirmer ou d'infirmer votre intérêt.

8.3. Confrontation et ajustement

- **Analyse des écarts** : Comparez vos attentes avec la réalité du métier. Ce dernier correspond-il à vos valeurs, compétences et besoins ?
- **Identification des besoins** : Déterminez les compétences à acquérir et les formations nécessaires pour atteindre vos objectifs.
- **Réalité et contraintes** : Prenez en compte les limites géographiques, financières et autres obstacles potentiels.

8.4. Élaboration d'un plan d'action concret

- **Définition des étapes** : Listez les actions à entreprendre (formations, réseautage, candidatures) et établissez un calendrier précis.
- **Budget prévisionnel** : Évaluez les coûts à engager et les gains attendus (rémunération, perspectives de carrière).
- **Test et ajustement** : Restez flexible. Votre projet évoluera avec l'expérience, et le bilan de compétences peut servir de cadre structurant pour cette démarche.

9. Confronter ses représentations personnelles à des observations de situations réelles par des interviews

Comparer ses idées préconçues avec la réalité du terrain, à travers des stages ou des entretiens, permet de mieux se connaître et de renforcer ses outils de candidature, comme le CV et la lettre de motivation. S'appuyer sur des exemples concrets — compétences, expériences vécues — aide à argumenter efficacement et à démontrer sa motivation ainsi

que ses qualités, telles que l'adaptabilité ou l'esprit d'équipe. Il s'agit d'une démarche d'auto-évaluation et de préparation active à l'emploi.

9.1. Confronter ses idées à la réalité

Observation en situation : Les stages et entretiens permettent de découvrir les exigences concrètes des métiers et des entreprises, au-delà des idées reçues.

Identifier les compétences clés : Repérez des qualités essentielles telles que l'adaptabilité, l'esprit d'équipe, l'autonomie et la rigueur.

Valider ou ajuster ses choix : Confirmez ou modifiez votre projet professionnel à la lumière de l'expérience acquise.

9.2. Élaborer des outils personnalisés

CV et lettre de motivation : Utilisez vos observations pour formuler des arguments précis et convaincants.

Restez concret : Plutôt que de déclarer simplement une qualité (« esprit d'équipe »), illustrez-la par une expérience concrète, par exemple : « Lors de mon stage chez X, j'ai coordonné l'équipe Y pour atteindre l'objectif Z ».

Adaptez au poste : Reliez chaque compétence et exemple aux attentes spécifiques de l'entreprise.

Montrez votre motivation : Mettez en avant vos réussites, vos projets et les apprentissages réalisés.

9.3. Compétences à développer et à valoriser

Compétences douces (soft skills) : Communication, curiosité, esprit d'initiative, résolution de problèmes, créativité.

Compétences techniques (hard skills) : Connaissances et savoir-faire acquis au cours de vos formations et expériences professionnelles.

10. Pratiques et outils essentielles pour optimiser la préparation de votre projet

10.1. Qu'est ce qu'un CV ?

Un **CV (Curriculum Vitae)** est un document professionnel qui synthétise votre parcours, incluant formations, expériences, compétences et coordonnées. Il sert de « carte de visite » pour convaincre un recruteur et doit être clair, concis et adapté au poste visé, en mettant en avant vos réalisations concrètes et quantifiables.

10.2. Rubriques essentielles d'un CV

Coordonnées : Nom, prénom, téléphone, email (indiquer la ville suffit souvent).

Titre / Accroche : Un titre explicite et une courte phrase résumant votre projet professionnel.

Expériences professionnelles : Précisez l'intitulé du poste, l'entreprise, les dates, ainsi que les missions et réalisations (quantifiables si possible).

Formations et diplômes : Indiquez vos diplômes, établissements et dates d'obtention.

Compétences : Incluez à la fois les compétences techniques (logiciels, langues) et les compétences transversales (soft skills).

Centres d'intérêt / Qualités : Optionnel, mais utile pour refléter votre personnalité.

10.3. Conseils pour un CV efficace

Soyez concis : Limitez-vous idéalement à 1 ou 2 pages, les recruteurs consacrant peu de temps à chaque CV.

Adaptez-le : Personnalisez votre CV pour chaque poste ou offre d'emploi.

Relisez-vous : Aucune faute d'orthographe n'est tolérée.

Utilisez des verbes d'action : Dynamisez la description de vos missions.

Restez honnête : Ne déformez jamais vos compétences ou expériences.

Quelques exemples

السيرة الذاتية



❖ **معلومات شخصية :**

* الاسم الشخصي : **براهيم**

* الاسم العائلي : **عمي**

* تاريخ الميلاد : **1990/10/10**

* جنسية : **مغربية**

* الهاتف : **+ 212625699872**

* ر.ب.و : **DO16959**

❖ **مؤهلات :**

❖ **الثقافة :** إعدادي

❖ **الخبرات :**

❖ سلتان من العمل في شركة **مكتبي الإسماعيل** تيفلت

❖ سلتان من العمل في شركة **LA PERLA ICE** مكناس

❖ 1 سنة من العمل في شركة **NOISSETTE** طنجة

❖ 1 سنة من العمل في شركة **PURE BACKE** تطوان

❖ سلتان من العمل في شركة **LE BLE D'OR** الجزائر

❖ 1 سنة من العمل في شركة **ITALIA** طنجة

❖ 3 سنوات من العمل في مخيرة **بسم الله** مكناس

❖ 1 سنة من العمل في مخيرة **منبولة الذهبية** ميدلت

❖ **المهارات الشخصية :**

❖ تحمل ضغوط العمل

❖ انضباط في العمل

❖ **اللغات :**

❖ اللغة العربية : **لغة الأم**

❖ اللغة الفرنسية : **الكتابة و القراءة**

❖ اللغة الانجليزية : **متوسط**

**POSTE OCCUPÉ/RECHERCHÉ**

Années	Diplôme
Ville, Pays	Université ou école

10.1. Stage au sein d'une entreprise

Un **stage en entreprise** est une période temporaire durant laquelle un étudiant se met en situation professionnelle pour acquérir des compétences pratiques en lien avec son projet pédagogique. Il permet de mettre en application les connaissances théoriques, de découvrir un métier et de développer à la fois des savoir-faire techniques et des compétences comportementales. Le stage est encadré par des règles strictes concernant sa durée (généralement 6 mois maximum par année d'enseignement) et le nombre de stagiaires pouvant être accueillis par l'entreprise. Le stagiaire n'est pas un salarié à part entière, mais un apprenant.

10.1.1. Objectifs principaux

- Appliquer les connaissances théoriques acquises en formation.
- Acquérir des compétences professionnelles spécifiques au métier visé.
- Développer des compétences comportementales (travail d'équipe, communication, etc.).
- Se familiariser avec le monde professionnel et le fonctionnement d'une entreprise.
- Règles importantes pour l'entreprise et le stagiaire
- Rôle du stagiaire : Il est là pour apprendre, pas pour remplacer un salarié expérimenté.

10.1.2. Types de stages

- Pédagogiques : Destinés à valider une formation.
- Formation/Perfectionnement : Pour acquérir ou approfondir des compétences en emploi.

10.1.3. Durée : Généralement limitée à 6 mois par année d'enseignement.

10.1.4. Convention de stage : Obligatoire, elle définit les missions conformes au projet pédagogique.

10.1.5. Encadrement : L'entreprise doit respecter des quotas (ex: max 3 stagiaires pour <20 salariés, ou 15% de l'effectif pour >=20 salariés).

10.1.6. Missions : Doivent être en lien avec la formation du stagiaire.

10.1.7. Rapport de stage

Un rapport de stage est un document qui résume et analyse l'expérience professionnelle d'un étudiant dans une entreprise, détaillant les missions effectuées, les compétences acquises (savoirs, savoir-faire, savoir-être) et les connaissances du secteur d'activité, tout en répondant souvent à une problématique spécifique liée à la formation et au monde du travail, dans le but de faire le bilan de son apprentissage.

Objectifs principaux

- Faire le bilan : Synthétiser l'expérience, les compétences acquises et les leçons tirées.
- Démontrer l'apprentissage : Prouver au jury que l'étudiant a mis en pratique ses connaissances théoriques et développé de nouvelles compétences professionnelles.
- Analyser le contexte : Présenter l'entreprise, son secteur et son fonctionnement.
- Développer l'esprit critique : Mettre en perspective les missions réalisées et les enjeux professionnels.

Contenu typique

- Présentation de l'entreprise : Secteur d'activité, organisation, missions.
- Description des missions : Tâches effectuées, responsabilités, difficultés rencontrées.
- Analyse et réflexion : Mise en lien avec la formation, réponse à une problématique définie, développement de compétences.
- Bilan personnel et professionnel : Apports du stage sur le projet professionnel et les compétences.

Importance

C'est un exercice académique obligatoire et noté, souvent crucial pour la validation du cursus. Il sert de pont entre la formation théorique et la pratique professionnelle.

10.1.8. Photos authentiques d'un stage pédagogique effectué par des étudiants de l'ISTA (Ain M'lila) au sein de diverses industries.









10.2. Fiche technique d'un produit alimentaire

Une fiche technique d'un produit alimentaire est un document détaillé qui regroupe toutes les spécifications (physiques, chimiques, microbiologiques), la composition, les informations nutritionnelles, les allergènes, les conditions de stockage, l'origine, les rendements, ainsi que les instructions de préparation, garantissant la qualité, la conformité réglementaire et la reproductibilité du produit pour les professionnels de l'agroalimentaire et de la restauration. Elle est différente d'une fiche commerciale et sert de référence pour l'assurance qualité et la gestion des coûts.

10.2.1. Contenu essentiel d'une fiche technique

Informations générales : Nom commercial, numéro interne, description sensorielle (couleur, arôme, texture).

Composition : Liste complète des ingrédients et des constituants, dans l'ordre décroissant de poids.

Informations nutritionnelles : Valeurs nutritionnelles (calories, lipides, glucides, protéines, etc.).

Allergènes : Identification claire des allergènes (gluten, arachides, etc.).

Spécifications : Caractéristiques physiques (pH), chimiques (teneur en sel) et microbiologiques (normes).

Préparation : Instructions détaillées (étapes, températures, temps de mélange).

Rendement et coûts : Quantités par portion, coût des matières premières, coût total.

Stockage et durée de vie : Conditions optimales de conservation (température, humidité) et DLC/DDM.

Emballage : Description des matériaux et format.

Origine : Provenance des ingrédients clés.

10.2.2. Utilité principale

Assurance qualité : Assure la constance du produit entre les lots.

Conformité : Respect des normes sanitaires et réglementaires.

Gestion : Contrôle des coûts et optimisation de la production.

Communication : Information précise pour les distributeurs et clients finaux.

Crème Supérieure 35 % MG Brique 1 L UHT



- ✓ Un taux de foisonnement élevé et régulier avec une excellente tenue de la crème fouettée,
- ✓ Idéale pour la cuisine gastronomique,
- ✓ Une texture onctueuse pour des sauces brillantes et nappantes,
- ✓ Une saveur fine qui donne du goût à vos préparations.



CREMES

PRODUIT	
Dénomination	Crème liquide stérilisée UHT
Ingrédients	Crème de lait, stabilisants : carraghénanes, édulcorant E472h.
Poids Net	0,990 kg
Taux de Matière Grasse	35 %
DLCO (garantie entrepôt)	70 jours
Température de conservation	Avant ouverture, ne pas stocker à plus de 18°C. Après ouverture, stocker entre +4°C et +6°C et utiliser rapidement. Avant utilisation en foisonnement, laisser reposer la crème 12 heures entre +2°C et +6°C. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.
Code Article -> VL	31 180 02
EAN 13	3 428200 31180 6
Dimensions de l'UC (Diam. x h en cm)	9,5 x 6,4 x 16,8

USAGES	
Pâtisserie : <ul style="list-style-type: none">- En crème fouettée pour les délices,- En crème fouettée pour incorporer dans les entremets, les glaces, chocolats et ganache...- Pour les appareils à crème prise mure.	Cuisine gastronomique : <ul style="list-style-type: none">- Pour les sauces chaudes sur émulsion ou déglacage ou en finition,- Pour les gratins ou les appareils à crème prise salée,- Pour les assaisonnements, crèmes fouettées salées.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES		
Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100 g :		
Protéines : 2 g	Glucides : 3,1 g	Lipides : 35 g
Valeurs Energétiques moyennes pour 100 g :		
335 kcal / 1 382 kJ		

CONDITIONNEMENT	
Colisage	6 briques sous film
Dimensions (Diam. x h en cm)	29,5 x 12,6 x 16,8
Poids Net (kg)	5,94 kg
Poids Brut (kg)	6,1 kg
Palettisation	144 colis (soit 6 couches de 24 colis)
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 115
Poids Net (kg)	855 kg
Poids Brut (kg) dont 25 kg de palette	915 kg

HEALTHY CRUNCH

Start your day strong and
 favorfull Healthy Crunch Cookies
 are the perfect blend of
 wholegrain oats, natural sweet
 potatoes, and ground walnuts
 with a hint of chia and flax seeds,
 giving you healthy energy that
 lasts all day. Every bite is a
 balance of delicious taste and
 nutritional benefits

Free from refined sugar and
 preservatives Rich in fiber and plant-
 based protein
 Contains healthy fats from pecans
 and coconut oil
 Provides a feeling of fullness and
 supports healthy digestion
 Suitable for breakfast, a post-
 workout snack, or a healthy dessert

Ingredients:
 1 sweet potato
 1 cup flax seeds
 2 cups rolled oats
 3 cups unrolled oats
 1 tablespoon natural
 coconut
 1 apple
 1 cup ground walnuts
 1 pinch of salt



Nutritional Information

- Calories: 150 calories
- Protein: 3 grams
- Total Fat: 7 grams
- Saturated Fat: 2.5 grams
- Carbohydrates: 18 grams
- Fiber: 3 grams
- Sugars: 7 grams
- Sodium (Salt): 90 mg
- Omega-3: 0.4 grams

Targets human health by:

Energizing the body in the morning thanks to complex carbohydrates from oats and sweet potatoes

Supporting the heart thanks to good fats and fiber

Boosting immunity with natural vitamins and minerals

Improving mood and concentration with antioxidants

Weight control because it's filling and healthy



NOYAU DE BEAUTÉ

Gommage & Masque Naturel - 2 en 1
À la base de noyau d'olive

INGRÉDIENTS

Poudre de noyau d'olive
Glycérine végétale
Huile d'olive vierge
Vitamine E
Eau de rose naturelle

MODE D'EMPLOI

1. Appliquer une petite quantité sur la peau propre et humide.
2. Masser délicatement en mouvements circulaires pendant 2 à 3 minutes.
3. Laisser poser 5 à 10 minutes comme masque.
4. Rincer à l'eau tiède et sécher.



BIENFAITS

Exfolie et élimine les cellules mortes.
Hydrate et nourrit la peau en profondeur.
Apporte éclat et douceur

11. Mise en œuvre des projets et la participation à des foires et autres événements dédiés à la promotion de la science et de la technologie, ainsi que la réalisation réussie de son projet.

La mise en œuvre réussie d'un projet scientifique et technologique, complétée par une participation active à des foires et événements, implique une planification stratégique, une exécution rigoureuse et une communication efficace, transformant une idée en un succès tangible grâce à la démonstration concrète, l'interaction avec le public et le networking, renforçant ainsi la visibilité et l'impact du projet et de ses créateurs.

11.1. Préparation et planification

- Définir clairement les objectifs : Que voulez-vous accomplir à l'événement et avec le projet ? (Visibilité, partenariats, financement, etc.)
- Identifier le public cible : Qui voulez-vous atteindre (investisseurs, autres chercheurs, grand public) et adapter votre message.
- Préparer le matériel : Créer des supports visuels clairs (posters, démos interactives, prototypes).

11.2. Mise en œuvre du projet

- Exécution technique : Suivre le plan initial, gérer les ressources, respecter les échéances.
- Tests et validation : Assurer que le projet fonctionne comme prévu (tests rigoureux).
- Documentation : Documenter chaque étape pour le suivi et la valorisation future.

12. 3. Participation aux événements (Foire, Salons)

- Stands attrayants : Créer un espace accueillant et informatif, avec des démonstrations dynamiques.
- Démonstration vivante : Montrer le projet en action, pas seulement en parler.
- Réseautage actif : Présenter le projet, écouter les retours, échanger des cartes de visite.

- Pitch efficace : Préparer une présentation concise et percutante (elevator pitch).

11. 4. Post-événement et suivi

- Capitaliser sur les contacts : Relancer les prospects et partenaires potentiels rapidement.
- Analyser les retours : Intégrer les suggestions pour améliorer le projet.
- Évaluer le succès : Mesurer l'atteinte des objectifs initiaux.

En résumé

C'est l'interaction entre la concrétisation technique du projet (sa réussite) et sa présentation dynamique aux bonnes personnes (les événements) qui crée une synergie puissante pour sa reconnaissance et son développement et donc une forte synergie avec le secteur économique.

Illustration de l'engagement des étudiants de première année en sciences alimentaires par ses PPP lors de la journée mondiale de l'alimentation, organisée par la wilaya d'Oum El Bouaghi, le 16 octobre 2025.





NUTRI & LIN

Définition

Une boisson saine et rafraîchissante enrichie en poudre de graines de lin et en avoine, riches en fibres et en oméga-3. Convient à une alimentation saine et légère.

Bienfaits du produit

- Améliore la digestion
- Augmente l'énergie
- Favorise la santé des cheveux et de la peau
- Contribue à la santé cardiaque
- Améliore la concentration
- Renforce l'immunité
- Détonifie l'organisme



Groupe cible

- 1-sportifs et personnes très actives
- 2-personnes souffrant de troubles digestifs (végétariens)
- 3-Enfants étudiants et diabétique

Ingrédients

lait,
avoine,
Graines de lin,
pâte de dattes,
épices cannelle











Boisson naturelle à l'orge

La boisson à l'orge est une boisson saine et rafraîchissante. Elle est riche en fibres et en vitamines. Elle est idéale pour les personnes souffrant de troubles digestifs.

Ingédients principaux
Grains d'orge, ingrédient principal, eau purifiée, sucre naturel.

Mode d'emploi
Mettre 1 verre de boisson à l'orge dans un verre d'eau. Mélanger et boire.

NUTRI & LIN

Définition

Une boisson saine et rafraîchissante enrichie en poudre de graines de lin et en avoine, riches en fibres et en oméga-3. Convient à une alimentation saine et légère.

Groupe cible

- 1-sportifs et personnes très actives
- 2-personnes souffrant de troubles digestifs (végétariens)
- 3-Enfants étudiants et diabétique

Bienfaits du produit

- Améliore la digestion
- Augmente l'énergie
- Favorise la santé des cheveux et de la peau
- Contribue à la santé cardiaque
- Améliore la concentration
- Renforce l'immunité
- Détend l'organisme

Ingrédients

lait, avoine, Graines de lin, mélasse de dattes, Bananes cannelle

HEAL CRU

Start your day strong with our full healthy Crunchy wholegrain porridge.





2025-2026