

Innovier efficacement : méthode et outils

Objectifs pédagogiques	Public et prérequis
Mettre en place dans votre entreprise une méthode pour gérer plus efficacement et rapidement vos projets d'innovation de manière collaborative, diminuer les risques d'erreurs et suivre l'avancement Identifier la méthodologie et les points clés de la démarche, illustration par réalisation de cas pratiques adaptés pour les TPE et PME alimentaires Utiliser des outils de génération d'idée, de sélection, de cadrage et pilotage Repérer les partenaires, les financeurs publics possibles Gérer un portefeuille d'innovations	Public : Responsable ou chargé de Projet R&D Responsable de production/ qualité impliqué dans les démarches d'innovation – Chefs d'entreprise Responsable de la sécurité alimentaire Prérequis : Aucun
	Intervenant
	Ingénieur et/ou technicien du CTCPA

Programme	
<p>Quels sont les potentiels d'innovation ? Quelles sont les tendances actuelles en agroalimentaire ? Comment évoluent les attentes des consommateurs / des clients ? Quelles idées d'innovation pour mon entreprise ? Cas pratiques, utilisation d'outils de génération d'idée (papier, freeware) et de créativité, de filtre.</p> <p>Mes projets sont-ils en lien avec les capacités de l'entreprise ? Les principes de l'intelligence collective appliquée à l'innovation Comment sélectionner / valider les idées par rapport au cas de mon entreprise et à ses capacités réelles, ses objectifs ?</p> <p>Cas pratiques Les principales erreurs dans un projet d'innovation, check list pour les éviter</p>	<p>Comment mener mon projet d'innovation ? Comment gérer un projet d'innovation, un portefeuille de projet ? Points d'avancements, points de décision, communication projet. Ne rien oublier pour ne pas faire d'erreurs. Faire appel aux bonnes compétences dans et en dehors de l'entreprise. Eviter la « réunionite ».</p> <p>Les étapes et outils depuis le brief jusqu'au choix des fournisseurs.</p> <p>Faire participer les fournisseurs : cahier des charges de type fonctionnel.</p> <p>Cas pratique récapitulatif. Utilisation d'outils fournis (base excel) Quels sont les principes de la protection industrielle (brevets, licences) et de la confidentialité. Quels financements possibles de l'innovation ?</p>

Méthode	Déroulement
Pédagogie active et participative. Echanges d'expériences et discussions. Exposés, diaporamas, exercices et travaux pratiques en salle technologique Déjeuners rencontre pris en commun avec les intervenants Remise de documentation et supports de formation Délivrance d'une attestation de stage	<p>2 jours / 14 heures</p> <p>Dates et lieux :</p> <p>Nous consulter</p> <p>Tarif : 1100 € HT</p> <p><i>Tarif demandeur d'emploi, sur devis</i></p>

N° délivrance existence : 1175 27 67 175

Contact : Sandra PAVAGEAU

Tél : 02 40 16 11 84

E-mail : contact.formation@ctcpa.org