



AOÛT N° 10
2018

BULLETIN

EDITORIAL

Se former pour l'avenir

EDITION-LMZ

SwissSkills2018

POINT DE MIRE

CAS Digital Food Competencies

Formations CAS

RUBRIQUE

foodwardCircle

Se former pour l'avenir

Une formation continue novatrice, pratique, adaptée au secteur: avec ses services professionnels, foodward offre aux entreprises et amateurs de l'alimentaire des perspectives pour approfondir leurs connaissances et pour élargir et consolider leur réseau.

Le monde qui nous entoure devient de plus en plus rapide, complexe et numérisé. Les interfaces s'estompent, se remodelent ou disparaissent. Les marchés alimentaires semblent saturés et pourtant, il naît sans cesse de nouveaux concepts qui offrent une valeur ajoutée. Comment est-ce possible?

Chez «foodward – the food business academy», nous nous intéressons aux réponses, thèmes et nouvelles façons de penser qui touchent le secteur agroalimentaire. Grâce à nos offres personnalisées, les acteurs et les actrices participant au système de création de valeur peuvent s'armer pour de nouveaux défis et développer de nouvelles perspectives dans ce secteur.

La formation continue pour les professionnels de l'alimentaire «Excellence in Food» est un projet commun de la Haute école zurichoïse de sciences appliquées (ZHAW) à Wädenswil, la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de la Haute école spécialisée bernoïse (BFH-HAFL) à Zollikofen et «foodward – the food business academy». Elle s'adresse aux professionnels de l'agroalimentaire travaillant dans le commerce et

la gastronomie ainsi que dans la production alimentaire industrielle, traditionnelle et innovante.

Grâce à de nombreux donateurs et partenaires du secteur privé, une vaste palette d'activités a pu voir le jour. Le but est de renforcer les liens au sein de la branche alimentaire ainsi que de générer et développer les compétences sur et à travers le réseau entier de création de valeur. foodward anime aussi régulièrement des événements Circle, des séminaires et des voyages d'études. Elle gère également le portail d'emplois foodwardjobs.ch.

Il nous tient à cœur d'offrir, à vie, une formation continue. Restez dans la course, continuez d'évoluer avec nous!

*Thomas Bratschi,
fondateur de « foodward – the food
business academy*

Métiers de l'agriculture aux SwissSkills 2018

L'éditeur de moyens d'enseignements edition-lmz sera représenté aux SwissSkills à la mi-septembre 2018 à Berne, aux côtés des écoles professionnelles agricoles et de l'OrTra AgriAliForm. L'événement prévoit aussi un programme-cadre attrayant avec des présentations de métiers, des championnats suisses, des simulateurs agricoles, des conseils en formation et la possibilité de tester des moyens d'enseignement numériques.

Les meilleurs jeunes professionnels pourront s'affronter au plus grand rendez-vous du monde de la formation professionnelle de base, lors de la 2^e édition des championnats suisses des métiers. Nulle part ailleurs sont représentés autant de métiers, des sources d'inspiration et l'occasion d'en faire l'expérience dans le cadre des «MySkills». Faites la connaissance des champions des métiers agricoles, jouez dans les simulateurs agricoles installés pour l'occasion, laissez des personnes compétentes vous initier aux formations les plus diverses, testez nos e-books ou découvrez sur le portail en ligne www.agri-school.ch les lieux de formation de toute la Suisse. Nous nous réjouissons de votre visite.

*Andreas Hügli,
Directeur d'édition-lmz*



© zlg

Les SwissSkills 2018 ont lieu du mercredi 12 au dimanche 16 septembre à Berne, BERNEXPO, chaque jour dès 9 heures. Le stand d'édition-lmz et de ses partenaires se situe dans le chapiteau 7.

www.agri-school.ch, www.swiss-skills.ch


swiss skills
2018

CAS Digital Food Competencies

Ce CAS s'adresse à tous ceux et celles qui veulent acquérir des compétences numériques et accompagner, conseiller et diriger activement les entreprises alimentaires dans leur transition du monde hors ligne au monde en ligne. Par exemple, des chefs de projets qui créent et lancent des projets numériques dans l'entreprise, des responsables de publicité et de communication ou d'une manière générale, des collaborateurs des services de vente et marketing ainsi que des responsables de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Dans le cadre de la transformation numérique, la discussion porte généralement sur le «Quoi?» (les entreprises doivent se numériser) et le «Comment?» (elles doivent développer des compétences numériques et initier des changements), mais elle omet trop souvent le «Pourquoi?». Pourquoi ces changements sont-ils si importants, en dehors de la survie économique? Pourquoi les collaborateurs doivent-ils s'efforcer d'acquérir de nouvelles compétences alors qu'ils s'en passaient très bien jusqu'à présent dans leur travail quotidien?

Les chaînes de création de valeur évoluent en réseaux de création de valeur. On voit émerger de nouveaux types d'organisation dans les entreprises et entre celles-ci, de nouveaux processus de machines à machines et des applications complexes dans le domaine du réseautage. En plus des données sur les produits, on accorde de plus en plus d'importance aux données sur les clients – les habitudes de consommation et la transparence en temps réel, au-delà des frontières



© Utsplash.com

nationales, quelle que soit la complexité des voies d'acquisition et de traitement.

La numérisation n'est plus seulement une affaire du département informatique, elle nous concerne tous. Il serait irresponsable de l'ignorer. S'initier à la numérisation, exploiter ses fonctions, ses applications et son potentiel, c'est s'ouvrir des perspectives aussi bien dans son avenir professionnel que personnel.

Inscription jusqu'au: 01.10.2018

www.svia1.ch/karriere/weiterbildungsangebote
[#cas-digital-food-competencies](https://twitter.com/cas-digital-food-competencies)

D'autres formations CAS de foodward

Les crédits générés lors des formations CAS peuvent être cumulés. Avec trois CAS, on obtient un «Diploma of Advanced Studies» (DAS). Un quatrième CAS et la rédaction d'une thèse de Master mène au diplôme «Master in Excellence in Food» (MAS).

CAS Food Finance and Supply Chain Management

Ce CAS s'adresse à tous ceux et celles qui visent un plus haut niveau de direction et de décision et qui veulent communiquer sur un pied d'égalité avec les spécialistes des départements de finances et de chaînes d'approvisionnement, notamment les contrôleurs de marché et de production et les responsables de direction dans les domaines de l'achat, de la vente, du marketing et des opérations.

CAS Food Quality Insight

Ce CAS s'adresse à tous ceux et celles qui veulent acquérir une compétence large et multi-chaîne dans la conception, la planification et la réalisation d'univers alimentaires authentiques et réussis, donc par exemple à des collaborateurs des services de promotion et de vente, les gastronomes, les responsables de la publicité et de la communication ainsi que les chefs de projet dans les domaines des nouveaux marchés et du développement de marchés.

CAS Food Product and Sales Management

Ce CAS s'adresse à tous ceux et celles qui veulent influencer directement la qualité des aliments, pour les hôtes comme pour les consommateurs. Il s'agit par exemple des

responsables des ventes et des achats ainsi que des collaborateurs dans les secteurs de la recherche et du développement, de l'assurance de sécurité, du développement de produits et de la production.

CAS International Food Business

Ce CAS s'adresse aux décideurs, chefs de projets et collaborateurs dans les entreprises ou les secteurs de marché de la branche alimentaire (production et commercialisation) qui souhaitent développer leurs activités au-delà de nos frontières, par exemple les personnes chargées de l'exportation, les responsables en communication et en approvisionnement, les gestionnaires de marques dans la production et la gastronomie, mais aussi les collaborateurs du développement de marché, du marketing et de la vente.

D'autres formations CAS peuvent être consultées sur le site internet de l'ASIAT sous la rubrique «Formation continue» dans «Carrière».

[www.svia1.ch/karriere/weiterbildungsangebote/
?jobtyp=Foodward%20/%20ZHAW](http://www.svia1.ch/karriere/weiterbildungsangebote/?jobtyp=Foodward%20/%20ZHAW)

foodwardCircle: «love food / live food / talk food»

foodwardCircle est le cercle actif destiné aux acteurs et actrices du secteur alimentaire qui souhaitent réfléchir et échanger leurs idées sur les aliments du futur. Durant au moins cinq manifestations par an, ils ont l'occasion de découvrir les tendances, innovations et modèles de bonnes pratiques et en même temps, de cultiver et élargir activement leur réseau. Le 12 septembre prochain, par exemple, le foodwardCircle cuisine des mets au chanvre avec Rebecca Clopath et les AlpenPionieren. Le mot-clé ASIAT permet aux participants de bénéficier d'un rabais de 20 % en s'inscrivant via foodward.

www.foodward.ch/weiterbildungsprogramm-excellence-in-food/foodwardcircle/hanf-2/



© zlg

Marcel Wissmann, titulaire de Food & Technic
www.foodtechnic.ch

Un fan de la première heure

Marcel Wissmann – Un conseiller en gastronomie créatif et axé sur l'efficacité, a participé au premier module de foodward «Excellence in Food». Depuis, il a obtenu un diplôme DAS après trois CAS réussis: «Je suis quelqu'un de curieux, en particulier pour ce qui est des tendances et innovations dans l'alimentaire. J'avais déjà un bon réseau grâce à mes années d'activité. Chez foodward, j'ai pu rencontrer des gens très intéressants avec qui je peux partager ma passion pour cette branche et son développement. C'est pourquoi je m'engage dans le comité d'organisation du foodwardCircle.»

Réalisation

Secrétariat ASIAT
Schützenstrasse 10, CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 31 910 50 75
svial@svial.ch, www.svial.ch

Rédaction: Andreas Hügli
Traduction en français: Jérôme M. Fournier
Présentation: Lukas Suter
Impression: Merkur Druck AG, Langenthal
Edition: 1800 (all.), 600 (fr.)