

**REFERENTIEL ACTIVITES/COMPETENCES/EVALUATION
SPECIALITE AGROALIMENTAIRE**

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>
		MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Activités liées à la production et la R et D</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prend en compte et anticipe les besoins et l'évolution du marché de l'agroalimentaire au niveau national et international - Propose des produits innovants et répondant aux attentes des consommateurs - Organise et conduit des essais en laboratoire, analyse les résultats obtenus pour orienter vers de nouveaux essais - Met en œuvre des matières premières et des procédés pour répondre à un cahier des charges - Conçoit de nouveaux produits en fonction d'objectifs qualitatifs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir et piloter un projet industriel et technologique en appréciant les enjeux sociaux, environnementaux et économiques • Manager et coordonner le travail des équipes de recherche fondamentale ou appliquée en assurant la communication entre elle • Identifier et mobiliser des connaissances scientifiques et techniques autour des produits • Maitriser les principes et méthodes de formulation en alimentation humaine et animale • Manager des équipes de production • Assurer une veille technologique sur les procédés au niveau national et international • Analyser, modéliser et simuler des procédés afin de corriger 	<p>Contrôles continus ou terminaux individuels (contrôles écrits, exposés oraux, rapports et soutenances de périodes en entreprise, évaluation par les tuteurs en entreprise...) et en groupe (comptes rendus de travaux pratiques, rapport et soutenance de projets avec des commanditaires du monde socioéconomique). Mises en situation lors de périodes entreprises et projets, évaluées par compétences au travers de grilles critériées. Prise en compte particulière des situations de handicap</p>

<p>-Organise la production (ordonnance, planifie, réalise, contrôle la qualité, analyse, détermine des indicateurs de suivi de production).</p> <p>- Définit un cahier des charges des matières brutes végétales et des produits finis en fonction d'objectifs de commercialisation.</p> <p>- Prend des décisions correctives sur les non-conformités des achats, des matières d'œuvre aux produits ouvrés.</p> <p>- Conduit un projet (Évalue la faisabilité, planifie, conçoit, innove, mesure, évalue, analyse, corrige, valide).</p> <p>- Assure une veille scientifique et technologique.</p> <p>- Achète et commercialise</p> <p>- Participe à la définition d'une stratégie d'entreprise.</p>	<p>la qualité du produit fini par rapport à la matière première</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installer une nouvelle ligne de production • Évaluer la qualité de la matière première, des achats à la commercialisation du produit fini • Concevoir et dimensionner des installations des procédés et des systèmes de contrôles (physico-chimique, informatique, imagerie...) nécessaires à la maîtrise de la qualité • Intégrer et optimiser l'influence des facteurs génétiques et environnementaux sur la production végétale • Utiliser des techniques de production de végétaux ou de biomolécules par génie génétique et biologie de synthèse • Appliquer la connaissance biochimique de la matière, les bases biologiques de sa conservation ainsi que ses changements physico-chimiques dus aux procédés de transformation alimentaire 	
--	---	--

- | | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Identifier des techniques d'extraction adaptées aux produits végétaux compatibles avec les propriétés fonctionnelles des molécules naturelles• Analyser les besoins nutritionnels et leur lien avec la santé pour répondre aux attentes des consommateurs• Choisir et mettre en œuvre les outils statistiques, logistiques et de distribution, adaptés à la problématique• Assurer une veille bibliographique• Appliquer une démarche scientifique pour traduire et résoudre une problématique en agroalimentaire• Apprécier les limites d'une méthode expérimentale et identifier les sources de variabilité et d'incertitude• • Intégrer les services relations clients dans toutes les étapes du processus pour répondre aux attentes• Analyser les marchés au niveau national et international | |
|--|--|--|

- | | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Travailler dans un contexte international en maîtrisant la langue et en connaissance des spécificités des pays concernés• Analyser les résultats obtenus lors des expérimentations et appliquer des correctifs• Analyser la mise sur le marché en considérant leurs impacts économiques et environnementaux• Identifier les possibilités de ruptures conceptuelles et concevoir des axes d'innovation• Identifier et acquérir les nouvelles connaissances et compétences nécessaires dans les domaines pertinents, qu'ils soient techniques, économiques ou autres• Concevoir avec une équipe projet adapté aux contraintes un système répondant à un cahier des charges• Évaluer et prendre en compte les enjeux et les contraintes liés à la réglementation nationale et internationale, à l'éthique et à l'environnement social et économique dans le choix d'une solution. | |
|--|--|--|

<p>Activités liées à la Qualité, l'Hygiène, la Sécurité, l'environnement et le développement durable</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assure la politique qualité, hygiène, sécurité et environnement s'appliquant à des systèmes de production. - Conçoit de nouveaux produits en fonction des contraintes réglementaires - Anime, gère les compétences, forme le personnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Automatiser le traitement et l'extraction de connaissances à partir de données, en mettant au besoin en œuvre les techniques d'intelligence artificielle et de data sciences adaptées au mode biologique • Analyser la conception et le rendu de manière critique et élaborer un retour d'expérience. • Communiquer les résultats à l'ensemble des acteurs <ul style="list-style-type: none"> • Intégrer la réglementation nationale et internationale • Choisir les matières premières et les équipements en fonction de la réglementation, du coût et des exigences environnementales. • Faire appliquer la réglementation et la normalisation relative à la qualité des produits de l'entreprise, à l'hygiène, la sécurité, l'environnement et les conditions de travail • Identifier, évaluer et maîtriser les risques concernant les 	<p>Contrôles continus ou terminaux individuels (contrôles écrits, exposés oraux, rapports et soutenances de périodes en entreprise, évaluation par les tuteurs en entreprise...) et en groupe (comptes rendus de travaux pratiques, rapport et soutenance de projets avec des commanditaires du monde socioéconomique). Mises en situation lors de périodes entreprises et projets, évaluées par compétences au travers de grilles critériées. Prise en compte particulière des situations de handicap</p>
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - Met en place des certifications - Achète et commercialise - Met en place la démarche Hazard analysis critical control point HACCP - Participe à la définition d'une stratégie d'entreprise. - Définit les objectifs de la politique Qualité Hygiène Sécurité Environnement - Intègre les notions de respect de l'environnement et du développement durable 	<p>produits, le personnel, l'environnement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir et mettre en place une démarche d'amélioration continue afin d'identifier les axes de perfectionnement des performances d'un produit /procédé • Concevoir, établir et chiffrer un dossier en vue d'obtenir une certification • Effectuer une veille réglementaire et juridique aussi bien au niveau national qu'international • Effectuer des audits durant tous les processus de transformation • Communiquer en interne et en externe en allant des producteurs aux consommateurs en y intégrant tous les acteurs • Former et sensibiliser le personnel à la démarche qualité de l'entreprise et au respect des normes environnementale et de sécurité du travail 	
---	--	--