

Ingénieur de l'Institut Agro Dijon spécialité agroalimentaire

Référentiel d'activités	Référentiel de compétences	Référentiel d'évaluation	
		Critères d'évaluation	Modalités d'évaluation
<p>Diagnostic d'un système de production alimentaire</p> <p>Réalisation d'une synthèse bibliographique</p> <p>Réalisation d'une veille scientifique sur les évolutions scientifiques et techniques</p> <p>Analyse et compréhension d'un système et de ses enjeux</p> <p>Analyse et traitement de données, élaboration d'outils d'aide à la décision</p>	<p>C1 : Réaliser un état des lieux d'un système de production ou d'une activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En adoptant une démarche scientifique (mobilisation de ressources scientifiques et techniques en sciences des aliments et sciences sociales), - En effectuant une veille scientifique avec une conscience critique des savoirs. <p>C2 : Faire une analyse systémique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En prenant en compte les enjeux de l'entreprise et de son environnement - En incluant les dimensions techniques, économiques, réglementaires, sociales, éthiques de ces enjeux. - En intégrant les principes du développement durable et les transitions. - En sélectionnant, structurant, interprétant des données, en élaborant des modèles ou des hypothèses ou des tendances ou des préconisations. 	<p>Le diagnostic est basé sur des savoirs scientifiques, pertinents, valides et fiables hautement spécialisés.</p> <p>L'analyse de la situation prend en compte l'ensemble des enjeux.</p> <p>Le diagnostic est construit selon une approche systémique.</p> <p>La présentation est adaptée à l'auditoire et comporte une démarche réflexive.</p> <p>L'usage des outils du recueil et d'analyse de données est adapté et justifié</p>	<p>Les ressources disciplinaires qui nourrissent ces compétences sont évaluées sous forme écrite ou orale.</p> <p>Ces compétences sont évaluées à travers des mises en situation qui comprennent notamment des restitutions écrites et/ou orales et une exposition à la recherche fondamentale ou appliquée.</p>
<p>Pilotage de projets appliqués à l'alimentation</p> <p>Responsabilité et conduite de projets en recherche et développement en réponse à un appel à projet, un cahier des charges ou à la demande d'un marché</p>	<p>C3 : Rédiger la note de cadrage d'un projet appliqué à l'alimentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En situant la commande dans son contexte (dont enjeux réglementaires, sociétaux, politique, éthique et déontologique, développement durable...), - En formulant la problématique, - En traduisant la commande en objectifs et en livrables, - En tenant compte d'un diagnostic préalablement réalisé, 	<p>La note de cadrage est complète et pertinente</p> <p>Les objectifs sont spécifiques, mesurables, atteignables, réalistes et temporels.</p> <p>La problématique est clairement formulée, précise, concise et</p>	<p>Les ressources disciplinaires qui nourrissent ces compétences sont évaluées sous forme écrite ou orale.</p> <p>Ces compétences sont évaluées à travers des mises en situation qui comprennent</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - En s'appuyant sur un processus d'information, une consultation et un dialogue avec les parties prenantes, des ressources fiables. <p>C4 : Conduire un projet appliqué à l'alimentation.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En mobilisant les outils de conduite de projet. - En gérant les ressources (moyens humains, matériels et financiers). - En définissant le rôle des contributeurs, en répartissant les tâches. - En identifiant les risques. - En planifiant les différentes tâches. - En choisissant et formalisant une méthode de conduite de projet. - En gérant de façon agile le projet (ajustement et adaptation au fil de l'eau, notamment les délais, les moyens et les objectifs avec le commanditaire). <p>C5 : Déployer une réponse à un problème appliqué à l'alimentation.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En respectant la note de cadrage (notamment faisabilité technique, économique, réglementaire). - En mobilisant des ressources et expertises scientifiques, en tenant compte des attendus de la société et l'éthique de la profession. - En faisant preuve de créativité et en mobilisant des techniques de co-construction. - En apportant des solutions concrètes, testées et valides (dispositifs, produits, prototypes, méthodes, analyses...). <p>C6 : Communiquer avec les parties prenantes d'un projet appliqué à l'alimentation.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En impliquant les parties prenantes dans une démarche de co-construction. - En rendant compte de l'analyse réalisée et de l'avancée du projet. - En argumentant la proposition avec des faits scientifiques valides et fiables hautement spécialisés. - En assumant la responsabilité de ses choix. 	<p>cohérente avec l'analyse du contexte.</p> <p>Les délais et les attendus du projet sont respectés.</p> <p>La mobilisation des moyens est respectée et appropriée.</p> <p>La méthodologie de projet est respectée et la démarche scientifique est rigoureuse</p> <p>L'utilisation d'un vocabulaire et l'adoption d'une posture professionnelle sont adaptés au public et à la situation.</p> <p>Les livrables (écrit, oral, prototype, ...) sont conformes aux standards en usage et en cohérence avec les attendus.</p> <p>La présentation du projet est argumentée par des savoirs techniques et scientifiques hautement spécialisés.</p> <p>L'évaluation réflexive du projet met en évidence les points forts et les axes d'amélioration.</p>	<p>notamment des restitutions écrites et/ou orales.</p>
--	--	---	---

	<p>C7 : Evaluer la conduite du projet et l'atteinte des résultats par rapport aux objectifs visés.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En s'appuyant sur un outil d'évaluation adapté à la situation (définition d'indicateurs, critères et seuils de réussite). - En gardant un esprit critique et en prenant du recul sur les attendus, la méthode utilisée et les résultats obtenus pour le cas échéant, affiner ou donner une suite au projet. - En ayant une analyse réflexive sur la conduite du projet. 		
<p>Gestion de la production et de la qualité d'un système de transformation alimentaire durable</p> <p>Conception, développement et optimisation de procédés alimentaires propres et sobres</p> <p>Adaptation des lignes de production existantes à un nouveau cahier des charges de production</p> <p>Mise en place d'une démarche d'amélioration continue de la productivité et de la rentabilité</p> <p>Mise en œuvre d'une démarche qualité, hygiène, sécurité dans l'industrie agroalimentaire, nutraceutique, en grandes et moyennes surfaces, en restauration collective</p> <p>Management de la supply chain et maîtrise de la chaîne de valeur</p>	<p>C8 : Piloter un atelier de transformation dans un objectif d'optimisation de la production</p> <ul style="list-style-type: none"> - En respectant la discrétion et la confidentialité. - En appliquant les outils du contrôle de gestion et les méthodologies de planification efficace et fiable (ordonnancement). - En anticipant l'approvisionnement des lignes / de l'atelier de production. - En tenant compte de la saisonnalité. - En prenant compte des aspects logistiques. - En appliquant des principes de responsabilité sociale et environnementale (RSE). <p>C9 : Organiser un atelier de transformation en situation de transitions</p> <ul style="list-style-type: none"> - En adaptant l'organisation à des aléas de toute nature (situation de changement ou d'accroissement de contraintes ou d'opportunités ou gestion de crises). - En tenant compte des enjeux économiques de la filière, du marché, du territoire, à l'échelle nationale et internationale. - En tenant en compte de l'évolution technique et scientifique. <p>C10 : Manager la qualité des produits.</p>	<p>L'organisation de la production est comprise et explicitée</p> <p>La planification est spécifique, réalisable et optimisée.</p> <p>Les aspects « sécurité et santé au travail » sont pris en compte</p> <p>L'organisation permet de répondre à l'ensemble des aléas qui pourrait être rencontré.</p> <p>L'organisation de la production prend en compte les nouvelles technologies et les nouvelles innovations scientifiques.</p> <p>Les processus et procédures qualité sont connues, comprises et mises en pratique.</p> <p>Les indicateurs de suivi sont correctement choisis et observables.</p> <p>Les normes (interne et externe)</p>	<p>Les ressources disciplinaires qui nourrissent ces compétences sont évaluées sous forme écrite ou orale.</p> <p>Ces compétences sont évaluées à travers des mises en situation qui comprennent notamment des restitutions écrites et/ou orales.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - En évaluant les risques Hygiène, Sécurité, Environnement. - En appliquant les normes internes/externes de l'entreprise et de la réglementation. - En cartographiant les processus de l'entreprise. - En mettant en place des indicateurs de production et de processus. - En évaluant la qualité des produits en fin de processus, lors d'étapes intermédiaires. 	<p>sont respectées tout en tenant compte des risques QHSE.</p> <p>La discrétion et la confidentialité industrielles sont respectées.</p>	
<p>Accompagnement au changement (dont adaptation aux enjeux sociaux et environnementaux) dans le domaine alimentaire</p> <p>Expertise et conseil pour répondre aux enjeux sociétaux des transitions</p> <p>Déploiement de la politique de responsabilité sociétale de l'entreprise tout au long de la fabrication de produits alimentaires</p>	<p>C11 : Construire un argumentaire pour favoriser l'appropriation des transitions dans le domaine alimentaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En mobilisant les principes de la RSE. - En s'inscrivant dans les objectifs de développement durable (ODD). - En prenant en compte les transitions écologique et énergétique, l'écoconception, la sobriété numérique. - En utilisant des outils de communication professionnels et adaptés (vocabulaire, canaux, modalités...) à ses interlocuteurs et au contexte. <p>C12 : Concevoir une stratégie de conduite du changement dans le domaine alimentaire avec une pensée exploratoire, prospective, créative, innovante.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En réalisant une veille scientifique des avancées et les questions d'actualité par un suivi des travaux de la recherche et du monde professionnel, voire de la société. - En prenant en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et politiques. - En construisant un scénario ou un modèle de changement. - En produisant des documents ressources adaptés. - En identifiant les outils d'aide à la décision. - En évaluant le dispositif d'accompagnement au changement tout en hiérarchisant les points forts et points de vigilance. 	<p>Les principes de la RSE sont compris</p> <p>L'analyse du cycle de vie d'un produit ou service, de la conception (utilisation des ressources, bilan carbone, bilan énergétique...) au recyclage est maîtrisée.</p> <p>La veille scientifique hautement spécialisée est actualisée et rigoureuse.</p> <p>Les outils et ressources sont spécifiques, clairs, complets, cohérents et compréhensibles par tous.</p> <p>L'explication de la stratégie est adaptée à la situation et au public. L'argumentation est étayée.</p> <p>La posture est bienveillante, respectueuse, empathique.</p> <p>Les outils de communication (écrit et oral) sont maîtrisés et adaptés à la situation et au public.</p>	<p>Les ressources disciplinaires qui nourrissent ces compétences sont évaluées sous forme écrite ou orale.</p> <p>Ces compétences sont évaluées à travers des mises en situation qui comprennent notamment des restitutions écrites et/ou orales.</p>

<p>Management d'une équipe en contexte de production ou de gestion de projet dans le secteur alimentaire</p> <p>Coordination d'une équipe</p> <p>Direction d'un service</p> <p>Animation d'un collectif de travail</p>	<p>C13 : Encadrer une équipe interprofessionnelle afin de travailler en collaboration pour un objectif commun.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En respectant la stratégie, la politique et les valeurs de l'entreprise/l'organisme. - En articulant besoins des individus et exigences collectives - En accompagnant la montée en compétence individuelle ou collective de l'équipe, en formant ou en proposant des formations adaptées. - En mobilisant les ressources pour atteindre les objectifs tout en garantissant la qualité de vie au travail. - En assumant la prise de décision et les responsabilités qui en découlent. <p>C14 : Animer un réseau de professionnels ou un groupe de travail dans un contexte multiculturel, de diversité et international.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En choisissant les modalités et les outils de communication adaptés au contexte et à ses interlocuteurs (en présentiel ou distanciel). - En adaptant son discours et sa posture à la situation, si nécessaire en gérant les conflits et en développant une posture de leadership. - En communiquant au moyen d'une ou plusieurs langues étrangères dont le français et en s'appuyant sur l'ouverture culturelle. - En s'adaptant à un environnement culturel différent, à d'autres méthodes de travail, à d'autres modes d'organisation et de communication. 	<p>Les stratégies, la politique et les valeurs de l'entreprise sont respectées</p> <p>Le contexte, des jeux d'acteurs de l'entreprise / organisme sont respectés</p> <p>Le positionnement au sein de l'équipe de travail est adapté</p> <p>Le travail en équipe est organisé de manière constructive et tient compte des compétences individuelles</p> <p>Les modes de communication sont adaptés à la situation, au contexte et aux parties prenantes</p> <p>La posture et l'attitude professionnelles sont adaptées au contexte international et multiculturel</p>	<p>Les ressources disciplinaires qui nourrissent ces compétences sont évaluées sous forme écrite ou orale.</p> <p>Ces compétences sont évaluées à travers des mises en situation ainsi qu'une expérience à l'international.</p>
<p>Développement de ses compétences et de son activité dans le secteur alimentaire</p> <p>Pilotage des processus d'innovation, de l'idée du concept au projet jusqu'à sa concrétisation</p> <p>Gestion de son évolution de carrière</p>	<p>C15 : Evaluer ses compétences et besoins de formation afin de les développer tout au long de la vie.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En s'autoévaluant par une explicitation des compétences acquises - En développant une veille sur l'évolution des métiers et les innovations technologiques du secteur alimentaire 	<p>L'autoévaluation est objective et permet d'avoir une bonne connaissance de soi et de ses projets.</p> <p>La posture d'ouverture et de</p>	<p>Les modules ressources qui nourrissent ces compétences sont évaluées sous forme écrite ou orale.</p> <p>Ces compétences sont évaluées à travers des mises</p>

	<p>C16 : Développer son réseau professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - En capitalisant sur ses expériences professionnelles et académiques. - En s'intégrant dans des réseaux de professionnels du secteur alimentaire <p>C17 : Développer une activité ou une entreprise.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En mobilisant des outils de créativité et d'innovation. - En réalisant une étude du marché. - En construisant le modèle économique. - En identifiant et en mobilisant des interlocuteurs, des ressources, des dispositifs pour le développement d'activités, la conduite de l'innovation, ou la création d'entreprise. 	<p>remise en question est adaptée et réflexive.</p> <p>Le parcours de formation est en cohérence avec les projets professionnels étayés.</p> <p>Les ressources (acteurs, dispositifs...) sont identifiées, mobilisées et pertinentes, et permettent de développer et entretenir des liens professionnels.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <p>La pensée est structurée, scientifique, responsable et innovante.</p>	<p>en situation ainsi que par l'utilisation d'un outil portfolio.</p> <p>Par ailleurs, les apprenants ont l'opportunité d'utiliser un dispositif <i>Agro Lab</i> destiné à favoriser la création d'activité ou d'entreprise.</p>
--	---	--	--