

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'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p><b>A1. Pilotage d'une unité de production et de transformation alimentaire selon une trajectoire sobre et durable :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Optimisation des procédés de production.</li> <li>- Organisation, gestion des activités et supervision de la production.</li> <li>- Amélioration des rendements et indicateurs de performance.</li> <li>- Mise en place de mesures visant à réduire l'impact environnemental de la production.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre des responsabilités pour optimiser la mise en œuvre du procédé de fabrication et la réalisation du produit dans une perspective de durabilité.</li> <li>- Conduire un projet de production et transformation alimentaire (conception, pilotage, coordination, mise en œuvre et gestion, évaluation), en mobilisant une approche pluridisciplinaire et une démarche qualité, en tenant compte des facteurs humains, de sécurité alimentaire et de traçabilité.</li> <li>- Prendre en compte les enjeux de l'entreprise dans la gestion du projet de production et transformation alimentaire : dimension économique, environnementale, respect de la qualité, compétitivité, exigences commerciales et intelligence économique.</li> <li>- Résoudre des problèmes complexes afin d'optimiser la performance industrielle en respectant les principes de développement durable, Responsabilité Sociale des Entreprises et d'écoconception.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes</li> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> <li>⇒ Mémoire</li> <li>⇒ Soutenance</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats.</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées.</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique.</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>

<p><b>A2. Gestion du système de management Qualité Hygiène Sécurité et Environnement pour conduire les transitions agroécologiques et sociétales en entreprise :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboration et pilotage du système QHSE</li> <li>- Rédaction d'études de faisabilité.</li> <li>- Coordination et diffusion de l'information QHSE.</li> <li>- Gestion des audits et certifications.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place des normes et procédures pour garantir la qualité des produits alimentaires en s'appuyant sur une veille réglementaire.</li> <li>- Concevoir et améliorer le système de management QHSE dans une démarche d'amélioration continue, pour respecter les évolutions de la réglementation et obtenir une certification ou un label.</li> <li>- Superviser les étapes de production et piloter des audits internes, afin de veiller à la conformité des infrastructures, machines, produits et services.</li> <li>- Communiquer par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère, en adaptant son discours et ses méthodes au public concerné, en interne et en externe.</li> <li>- Conduire une analyse réflexive et distanciée en prenant en compte le diagnostic et les préconisations de l'organisation afin d'élaborer un plan d'actions QHSE qui tienne compte des facteurs humains (formation, reconversion, adaptation aux postes de travail) de l'entreprise dans lequel sont conduites les transitions.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes</li> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> <li>⇒ Mémoire</li> <li>⇒ Soutenance</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats.</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées.</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique.</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
---	--	---	--

<p><b>A3. Conduite de projet de Recherche et Développement de produits agroalimentaires éco-conçus :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eco-conception de nouveaux produits, procédés et/ou emballages.</li> <li>- Rédaction d'études de faisabilité.</li> <li>- Participation à l'écosystème innovation.</li> <li>- Elaboration d'un cahier des charges sur la base d'un plan d'actions, d'indicateurs et d'objectifs formalisés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mobiliser des savoirs hautement scientifiques dont certains sont à l'avant-garde du savoir dans le domaine agroalimentaire afin de développer des produits, procédés et/ou emballages selon une démarche scientifique étayée et rigoureuse, en respectant la réglementation, les normes qualité et le cahier des charges.</li> <li>- Concevoir, tester et valider des solutions et méthodes innovantes dans le but d'améliorer l'efficacité des procédés de production alimentaire et développer de nouveaux produits alimentaires favorisant la transition écologique, en tenant compte des enjeux du développement durable, attentes sociétales et besoins des entreprises.</li> <li>- Apporter des contributions novatrices dans le cadre d'échanges de haut niveau et dans des contextes internationaux dans le but de développer ses activités, partenariats, et transposer les innovations provenant d'autres domaines d'activité.</li> <li>- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées afin d'assurer la protection et la valorisation des innovations par des procédures adaptés (brevets, certificats d'obtention...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes</li> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> <li>⇒ Mémoire</li> <li>⇒ Soutenance orale</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les compétences correspondent au niveau de maîtrise attendu</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
---	---	---	--

<p><b>A4. Conception et mise en œuvre de la dimension marketing d'un produit en respectant les enjeux de durabilité :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contribution à la vision stratégique de l'entreprise.</li> <li>- Veille concurrentielle, informationnelle et innovation.</li> <li>- Analyse du marché</li> <li>- Construction de stratégies marketing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyser la concurrence ainsi que le contexte social, politique, économique, technologique et marketing du marché agroalimentaire grâce à des outils opérationnels dans le but d'établir un diagnostic des enjeux et opportunités.</li> <li>- Définir les orientations stratégiques marketing de l'entreprise au moyen de diagnostics internes et externes de l'entreprise et en fixant des objectifs financiers et commerciaux afin de mettre en place une démarche de marketing opérationnel.</li> <li>- Mettre en place et évaluer le résultat des actions de marketing opérationnel en prenant en compte les objectifs fixés, les moyens alloués et les enjeux du développement durable.</li> <li>- Définir et tester le marché afin de produire des contenus de développement ou d'optimisation d'un produit qui tienne compte des enjeux de durabilité ainsi que ceux de l'entreprise (dimension économique, respect de la qualité, exigences commerciales et intelligence économique).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes</li> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> <li>⇒ Mémoire</li> <li>⇒ Soutenance</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les compétences correspondent au niveau de maîtrise attendu</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
--	---	---	--

<p><b>A5. Construction de filières agricoles et alimentaires résilientes au moyen des politiques publiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse prospective et concurrentielle des filières agricoles et alimentaires nationales et internationales.</li> <li>- Pilotage d'une politique territoriale ou d'une stratégie locale de développement.</li> <li>- Accompagnement des acteurs économiques.</li> <li>- Modélisation des comportements et diagnostic financier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser les méthodes et outils de l'ingénieur : identification, modélisation et simulation pour résoudre des problèmes complexes même non familiers et complètement indéfinis dans le but d'accélérer les transitions vers des modèles agricoles résilients.</li> <li>- Mobiliser des approches numériques et outils informatiques de traitements quantitatif et qualitatifs, statistiques et économétrique dans le but de réaliser des simulations et prévisions.</li> <li>- Innover, entreprendre et évaluer les effets d'une stratégie politique en intégrant les enjeux du développement durable et les responsabilités éthiques et professionnelles.</li> <li>- Maîtriser une ou plusieurs langues étrangères et l'ouverture culturelle associée afin de s'adapter aux contextes internationaux et multiculturels.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes</li> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les compétences correspondent au niveau de maîtrise attendu.</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
--	---	--	---

<p><b>A6. Conception de solutions innovantes pour répondre aux enjeux du changement climatique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification de solutions durables.</li> <li>- Evaluation et gestion des risques climatiques.</li> <li>- Evaluation des impacts des activités humaines sur le climat.</li> <li>- Accompagnement au design et à la mise en œuvre des politiques locales de l'eau, de l'énergie et du climat.</li> <li>- Construction et mise en œuvre de solutions énergétiques alternatives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conduire une analyse réflexive et distanciée prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité d'une demande de gestion des ressources du territoire afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes.</li> <li>- Effectuer des activités de recherche, fondamentale ou appliquée et mettre en place des dispositifs expérimentaux de façon à résoudre les problèmes environnementaux liés aux activités humaines, en prenant en compte les enjeux et besoins de la société et les principes de développement durable.</li> <li>- Maîtriser les méthodes et outils de l'ingénieur : concevoir des solutions sur les plans préventif, correctif ou curatif, en valider la conformité et sa mise en œuvre selon les exigences des industries, des municipalités ou des institutions gouvernementales et les enjeux socioéconomiques et environnementaux de son utilisation à long terme.</li> <li>- Connaître et comprendre un large champ de sciences fondamentales (aménagement des milieux, économie et sociologie rurale, hydrologie, science du sol, écologie quantitative, hydrobiologie continentale, écotecnologie...) et la capacité d'analyse et de synthèse qui leur est associée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes</li> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les compétences correspondent au niveau de maîtrise attendu.</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
---	---	--	---

<p><b>A7. Exploitation automatique de données multiples pour résoudre des problèmes complexes dans l'agriculture, l'alimentaire et l'environnement.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse factorielle et statistique.</li> <li>- Mise en œuvre de méthodes de prédictions.</li> <li>- Manipulation et traitement de données sur un serveur</li> <li>- Proposition de méthodologies de modélisation ou de visualisation.</li> <li>- Développement d'applications informatiques et programmation pour la science des données.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier, modéliser et implémenter une solution permettant de résoudre un problème complexe de science des données.</li> <li>- Effectuer des activités de recherche, fondamentale ou appliquée en science des données, afin de concevoir et mettre en œuvre des méthodes, technologies et algorithmes.</li> <li>- Analyser et synthétiser avec esprit critique diverses ressources spécialisées en science des données afin de les exploiter pour l'appréhension d'un problème de prédiction.</li> <li>- Identifier les usages numériques et les impacts de leur évolution pour le traitement, la visualisation de données complexes ou la programmation de référence en science des données.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes</li> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les compétences correspondent au niveau de maîtrise attendu.</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
---	---	--	---

<p><b>A8. Création et développement de produits alimentaires.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formulation de prototypes et transpositions d'essais.</li> <li>- Définition d'un cahier des charges.</li> <li>- Détermination de dates de durabilités minimales.</li> <li>- Réalisation et interprétation d'analyses biochimiques et physicochimiques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place une démarche méthodologique de développement de produit en prenant en compte les enjeux, la complexité d'une demande en respect des évolutions de la réglementation et des besoins de la société.</li> <li>- Se servir de façon autonome des outils informatiques pour mener une analyse sensorielle et texturale des produits qui soit en adéquation avec l'analyse fonctionnelle des besoins utilisateurs.</li> <li>- Conduire un projet d'innovation, de rénovation ou d'optimisation pour un produit, procédure ou emballage pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif.</li> <li>- Effectuer des activités de recherche dans le but d'élaborer des protocoles expérimentaux et piloter des essais dans le respect du cahier des charges et les enjeux de responsabilité en matière d'alimentation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les compétences correspondent au niveau de maîtrise attendu.</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
--	---	--	---

<p><b>A9. Transformation du lait en différents types de produits laitiers.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Production de produits.</li> <li>- Optimisation et amélioration de la production.</li> <li>- Analyse et traçabilité des produits.</li> <li>- Amélioration de la maîtrise de la matière et des outils de transformation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mobiliser des savoirs hautement spécialisés en physico-chimie laitière et génie laitier afin de raisonner les transformations laitières et proposer des pistes d'innovation pour l'industrie laitière.</li> <li>- Gérer une démarche d'amélioration continue en intégrant une démarche qualité dans le but de maîtriser la qualité des produits finis obtenus, dans le respect de la réglementation et de l'environnement.</li> <li>- Concevoir, tester et valider des solutions et méthodes des processus technologiques de transformation laitière en respectant la réglementation, les règles d'hygiène et de sécurité.</li> <li>- Piloter l'activité industrielle en mobilisant des compétences pluridisciplinaires et en veillant à l'optimisation de la performance industrielle par le biais d'outils et de solutions adaptées et/ou innovantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les compétences correspondent au niveau de maîtrise attendu.</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
--	---	--	---

<p><b>A10. Gestion industrielle de la production alimentaire.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Management des équipes de production et QHSE.</li> <li>- Planification de la production, gestion des contrôles et expéditions de produits.</li> <li>- Optimisation de la gestion des flux, des coûts et de la performance industrielle.</li> <li>- Analyse de la qualité et traçabilité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre des responsabilités dans le but de gérer la production industrielle et réviser la performance stratégique d'une équipe, en respectant les principes d'éthique, de sécurité, de santé au travail et de diversité, dans une démarche QHSE.</li> <li>- Gérer des contextes professionnels complexes, imprévisibles et qui nécessitent des approches stratégiques nouvelles pour fabriquer des produits de qualité et améliorer les process en respectant les contraintes liées à la sécurité alimentaire et aux normes environnementales.</li> <li>- Contrôler le processus de fabrication et les résultats obtenus au regard du cahier des charges afin d'optimiser la performance industrielle dans une démarche d'amélioration continue.</li> <li>- Garantir l'approvisionnement, la continuité du flux de production et optimiser les coûts en prenant en compte les enjeux économiques, commerciaux et qualité de l'entreprise.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes</li> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les compétences correspondent au niveau de maîtrise attendu</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
--	---	--	--

<p><b>A11. Management des chaînes alimentaires et des liens aux marchés.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordination entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire.</li> <li>- Création de valeur pour le consommateur.</li> <li>- Gestion des flux et des coûts</li> <li>- Gestion des crises et des risques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Communiquer à des fins de négociation par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère, en adaptant ses méthodes et son discours au public.</li> <li>- Identifier les usages numériques et les impacts de leur évolution sur l'étude du comportement consommateur pour modéliser et analyser des études qualitatives et quantitatives.</li> <li>- Conduire une analyse merchandising réflexive et distanciée dans le but d'améliorer les performances commerciales de la structure, en prenant en compte les enjeux et besoins de la société merchandising.</li> <li>- Se servir de façon autonome des outils de marketing numériques afin d'analyser la rentabilité et piloter la performance financière.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes</li> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les compétences correspondent au niveau de maîtrise attendu</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
---	--	--	--

<p><b>A12. Conduite d'un projet de recherche en biologie moléculaire et cellulaire.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recherche fondamentale et appliquée.</li> <li>- Utilisation et gestion technique d'équipements de recherche.</li> <li>- Management d'équipes de projet.</li> <li>- Collecte et analyse de données.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Résoudre des problèmes complexes en mobilisant les concepts fondamentaux en biologie moléculaire et cellulaire, voire de biologie au sens plus large.</li> <li>- Pratiquer une démarche expérimentale adaptée à un problème en biologie moléculaire et cellulaire, voire de biologie au sens plus large.</li> <li>- Collecter et analyser des données issues des expériences de biologie moléculaire et cellulaire, voire de biologie au sens plus large.</li> <li>- Conduire un projet de recherche en biologie moléculaire et cellulaire, voire de biologie au sens plus large, pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes</li> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les compétences correspondent au niveau de maîtrise attendu</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
--	---	--	--

<p><b>A12. Développement de produits alimentaires fonctionnels.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conduite de projets en recherche et développement.</li> <li>- Formulation d'aliments ou d'ingrédients et évaluation de ses qualités sensorielles, fonctionnelles, texturales et nutritionnelles.</li> <li>- Valorisation de produits.</li> <li>- Gestion de la production et pilotage de la démarche qualité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer des activités de Recherche afin de déterminer les propriétés organoleptiques, microbiologiques et physico-chimiques d'un aliment, d'un ingrédient ou d'un complément alimentaire en utilisant les outils analytiques adaptés.</li> <li>- Construire une démarche expérimentale en utilisant les méthodes et outils adéquats en vue de la caractérisation par différentes données analytiques et du contrôle réglementaire d'un produit dans une démarche qualité microbiologique et physicochimique.</li> <li>- Conduire la production d'aliments, de compléments alimentaires, de cosmétiques et concevoir des méthodes de conservation des aliments en identifiant en prenant en compte le bénéfice nutritionnel et physiologique sur la base de données scientifiques, et en intégrant des dimensions technologiques et biologiques du produit.</li> <li>- Rédiger des dossiers de demande de certification à partir des attendus des référentiels et normes spécifiques des secteurs agroalimentaire, nutraceutique et cosmétique afin de positionner sur le marché des aliments fonctionnels.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) et à réponses courtes</li> <li>⇒ Etudes de cas</li> <li>⇒ Mises en situations professionnelles</li> <li>⇒ Productions écrites et orales</li> <li>⇒ Rapport de stage</li> </ul>	<p>Les critères d'évaluation sont définis en cohérence avec les compétences et le niveau de maîtrise attendu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ La méthodologie et/ou les outils utilisés sont adéquats</li> <li>⇒ Les règles et normes en vigueur sont respectées</li> <li>⇒ Les livrables sont clairs, synthétiques et s'appuient sur une démarche scientifique</li> <li>⇒ La communication orale est fluide, claire et adaptée au public.</li> <li>⇒ Les compétences correspondent au niveau de maîtrise attendu.</li> <li>⇒ Les enjeux économiques, sociaux/sociétaux et environnementaux sont pris en considération.</li> </ul>
---	--	--	---