

LIVRET DE L'ETUDIANT.E

PARCOURS S8

2023/2024

**DAAS : Développement Agricole et
Agroalimentaire au Sud**

Parcours DAAS : Développement Agricole et Agroalimentaire au Sud

Responsables pédagogiques Pascale MOITY MAIZI - pascale.maizi@supagro.fr Martial MADOUMIER - martial.madoumier@supagro.fr	
Assistants administrative et pédagogique Tronc commun et branche DARS : Christelle CARTON-FRELAT - christelle.carton-frelat@supagro.fr Branche IAAS : Maryse BARRIERE - maryse.barriere@supagro.fr	
Dates de la formation : Branche DARS du 29/01/2024 au 26/04/2024 Branche IAAS du 29/01/2024 au 03/05/2024	
Mots clés : Systèmes alimentaires, filières, acteurs, territoires, paysages, foncier, acteurs, gestion sociale, ressources, développement agricole, développement rural, politiques publiques, nutrition, alimentation, maîtrise, procédés, produits, qualité, aliments, technologie.	
Langue d'enseignement	Français 100%

Objectifs du parcours

Préparer aux métiers du développement des pays du "Sud", en agriculture et dans l'agroalimentaire, en développant des compétences liées à l'analyse de filière, la durabilité des systèmes alimentaires et la conception de projets agricoles et agroalimentaires, ainsi que des compétences spécifiques selon la branche choisie par l'étudiant : IAAS (Industries Agro-Alimentaires au Sud) ou DARS (Développement Agricole et Rural au Sud).

Organisation du parcours

L'originalité et la force de ce parcours est l'association des sciences de l'ingénieur avec les sciences humaines et sociales, pour traiter les problèmes de développement agricole et alimentaire dans le sud, en associant cadres conceptuels, méthodes opérationnelles et mise en œuvre pratique.

Le stage d'assistant ingénieur de 2 mois à la fin de ce parcours constitue un moment clé d'exercice de ces compétences conceptuelles et pratiques.

Ce parcours permet également de poursuivre la construction des compétences transversales nécessaires aux métiers du développement, en particulier gestion de projet, entrepreneuriat, développement durable, gestion des risques. Ce parcours de 12 à 13 semaines est construit en **deux temps** :

- 1) 4 semaines centrées sur les connaissances et compétences communes aux métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire : étude d'une filière alimentaire, impact des systèmes alimentaires sur la durabilité de nos sociétés, conception et gestion de projets de développement agricole et agroalimentaire ;
- 2) 8 à 9 semaines séparées en deux branches au choix :
 - IAAS pour les étudiants se destinant aux métiers de l'**agroalimentaire**, avec des enseignements spécifiques sur la dynamique et le contrôle des procédés de transformation, la réactivité et la qualité des aliments, suivis par des travaux pratiques intégrés plaçant les étudiants en situation d'élaboration et d'analyse de produits alimentaires en salle de technologie.
 - DARS pour les étudiants se destinant aux métiers du **développement agricole** (options RESAD et MOQUAS), avec des enseignements spécifiques sur l'analyse de la diversité des systèmes agricoles en lien avec les acteurs, les milieux et les ressources, proposant des apports conceptuels et méthodologiques pour la compréhension de la gestion sociale des ressources naturelles et pour mettre en pratique certains outils de gestion de ces ressources.

Semaine	DARS	IAAS
5	UE 1 TC 1 : Analyser les filières agricoles et agroalimentaires	
6		
7	UE 2 TC 2 : Comprendre les systèmes alimentaires et leurs enjeux	
8	Congés	
9	UE 2 TC 2 : Comprendre les systèmes alimentaires et leurs enjeux	
10	UE 3 DARS période 1 Gestion sociale des ressources	UE 3 IAAS période 1 : Dynamique et outils de contrôle des procédés de transformation
11		
12		
13		
14	UE 4 DARS période 2 : Milieux, agricultures et ressources	UE 4 IAAS période 2 : Cinétique des produits - procédés et qualités
15		
16		UE 5 IAAS période 3 : Travaux Pratiques Intégrés
17		
18	<p style="text-align: center;">Stage assistant ingénieur Durée minimum de 8 semaines</p>	
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
34		

Remarque importante : Les informations contenues dans ce livret ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées en cours d'année

UE TRONC COMMUN		Nom responsable UE	Heures	ECTS
UE1 (TC1)	Analyser les filières agricoles et agroalimentaires	Fournier Stéphane	23,45 (+11h de travail en autonomie)	4
UE2 (TC2)	Comprendre les systèmes alimentaires et leurs enjeux	Moity-Maïzi Pascale	28 (+8h de travail en autonomie)	3

2 blocs d'UE d'approfondissement au choix :

UE Approfondissement DARS		Nom responsable UE	Heures	ECTS
UE3	Gestion sociale des ressources	Moity-Maïzi Pascale	52 (+15h de travail en autonomie)	7
UE4	Milieux, agricultures et ressources	Philippon Olivier, Rossel Frédéric	87 (+5h de travail en autonomie)	7

OU

UE Approfondissement IAAS		Nom responsable UE	Heures	ECTS
UE3	Dynamique et outils de contrôle des procédés de transformation	BOHUON Philippe	67 (+18h de travail en autonomie)	7
UE4	Evolution cinétique des produits et qualité	AVALLONE Sylvie	31 (+4h de travail en autonomie)	3
UE5	Travaux pratiques intégrés	MADOUMIER Martial	72	4

<i>Sous-total UE séquentielles</i>		TC - DARS :	190,45	21
		TC - IAAS :	222,45	

UE OBLIGATOIRES CONTINUES		Nom responsable UE/ECUE	Heures	ECTS
LV	Langues			
UE LV1	Anglais	Zecchino-Casagrande Fabien	22	1
UE LV2	2 ^{ème} langue vivante	Elaniou Nafissa	15	1
UE DP	Développement professionnel			
UE Stage	Stage 2 ^{ème} année	De Divonne Philibert, Linck Olivier	420	7
<i>Sous-total UE continues</i>			457	9

<i>TOTAL Parcours</i>		<i>Par spécialisation</i>	Heures	ECTS
		DARS / IAAS	719,45 / 737,45	30

Tronc commun

Responsables : S. Fournier, P. Moity-Maïzi, C. Baranger

Langue d'enseignement : Français

Durée : 4 semaines

Capacités évaluées : concepts-clés à mobiliser, outils et méthodes à maîtriser, comportements

Développer les compétences suivantes :

- Analyser une filière alimentaire
- Connaître les impacts des systèmes alimentaires sur les différentes dimensions de la durabilité
- Concevoir un projet agricole ou agroalimentaire
- Mobiliser des outils et regards de différentes disciplines
- Analyser différentes échelles dans un système alimentaire

Programme

Le Tronc commun s'organise en deux UE :

UE 1 : Analyser les filières agricoles et agroalimentaires (2 semaines)

Objectif et organisation : apprendre à réaliser et présenter un diagnostic de filières ; réfléchir aux possibles impacts de certaines filières en termes de durabilité (sécurité alimentaire, économie, environnement) ; comprendre les limites d'une analyse strictement limitée aux filières.

Les cours seront des apports conceptuels et méthodologiques en accompagnement d'un travail par groupes de 5/6 étudiants chargés de réaliser une étude de 3 filières dans un pays donné (choix de filières contrastées). Trois zones géographiques et plusieurs exemples et cas d'études seront proposés.

	Thèmes, mots clés, intitulé intervention....	Volume horaire face à face (+ travail en autonomie)
Cours	Filières, Agriculture contractuelle, Politiques publiques	18
TD		5h30
TP		21

UE2 : Comprendre les systèmes alimentaires et leurs enjeux (2 semaines)

Objectifs et organisation : en lien avec la précédente UE, les étudiants par groupes apprendront à décrire le ou les système(s) alimentaire(s) dans le pays étudié ; ils seront sensibilisés aux questions et modalités d'évaluation de la durabilité du système alimentaire, mesurée par différents indicateurs. Une réflexion sur les liens éventuels de causalité avec les politiques publiques, sera aussi proposée.

Les groupes ayant travaillé sur les filières d'un pays se regroupent (groupe de 15 étudiants) pour comprendre et analyser le ou les systèmes alimentaires à l'œuvre dans le pays étudié, sur une échelle à définir (nationale, régionale voire locale).

Les cours seront consacrés à des apports conceptuels et méthodologiques en accompagnement du travail des groupes chargés de réaliser la description du système alimentaire dans lequel s'intègrent les filières étudiées.

	Thèmes, mots clés, intitulé intervention....	Volume horaire face à face (+ travail en autonomie)
Cours	Systèmes alimentaires, nutrition, santé, ODD, ancrage territorial, sécurité alimentaire, politiques publiques,	13
Conférences	Politiques alimentaires urbaines, Systèmes alimentaires et environnement	4
TD		9
TP		16

Prérequis nécessaire pour suivre les UE

Modalités d'évaluation

Contrôle final : Exposés par groupes (analyse de filière et de système alimentaire) en fin de chaque UE(50%) ; rédaction de rapports d'étude et création d'un Power Point ou d'un Poster, en groupes (50%).

Partenaires de recherche ou professionnels associés

DEFIS, UMR INNOVATION, UMR QUALISUD, UMR SENS



Responsable de l'UE : P. Moity-Maïzi

Langue d'enseignement : Français

Durée : 4 semaines

Mots clés :

Ressources, acteurs, règles, gestion, droits, conflits, foncier, eau

Objectifs

L'objectif de cette UE est de donner aux étudiants des connaissances théoriques et méthodologiques sur ce que recouvrent les activités de Gestion Sociale des Ressources au Sud et au Nord : production de normes, conflits et arbitrages sur les usages ou sur les droits, règles de contrôle et de transmission des ressources. Dans un contexte international marqué par des phénomènes de raréfaction et d'accaparement des ressources d'un côté et par l'urgence de protéger ces dernières pour qu'elles soient durables, il s'agira d'apprendre à analyser les stratégies d'acteurs sur un territoire mais aussi à identifier des contraintes locales ou exogènes (nouvelles réglementations, marchés) qui orientent les droits comme les usages. L'enjeu est de savoir articuler plusieurs échelles de gestion (du système d'exploitation au bassin versant en passant par le terroir de production). Eau et Terres seront les deux ressources abordées en priorité. Les étudiants seront aussi formés à différents outils des sciences sociales qu'ils pourront mettre à l'épreuve sur un terrain d'étude.

Capacités évaluées : concepts-clés à mobiliser, outils et méthodes à maîtriser, comportements

- Savoir identifier dans un milieu différents types de ressources et les droits y afférant.
- Savoir poser un diagnostic sur le fonctionnement technique d'une ou de plusieurs ressources.
- Savoir analyser les grands principes d'un type de gestion d'une ressource en identifiant les acteurs, leurs positions et intérêts, leurs échelles d'interactions et de décision.
- Savoir identifier les compétences humaines nécessaires (disciplinaires, politiques, ..) pour lancer l'accompagnement d'un changement dans le mode de gestion d'une ressource.
- Se familiariser avec des outils d'enquête socio-foncière et de concertation.

Programme

L'UE s'organise sur une alternance :

- d'enseignements théoriques et de travaux dirigés (études de cas sur documents, films, articles scientifiques);
- de travaux personnels et de mises en situation (jeux de rôles, fiches de lectures).

	Thèmes, mots clés, intitulé intervention....	Volume horaire face à face (+ travail en autonomie)
Cours		36
TD		27
TP		24

Prérequis nécessaire pour suivre l'UE

Aucun : UE d'initiation

Modalités d'évaluation

Contrôle continu : Exposés de lectures (par binômes) : 50%

Contrôle final : Fiches de lectures individuelles : 50%

Partenaires de recherche ou professionnels associés

GIS « Pôle Foncier de Montpellier » (<http://pole-foncier.fr/>) ; UMR G-EAU, UMR SENS.

Responsables de l'UE : N. Devaux, O. Philippon, F. Rossel

Langue d'enseignement : Français

Durée : 4 semaines

Mots clés : Milieux et systèmes agricoles tropicaux, géographie des pratiques, paysage, systèmes pédologiques, besoin en eau des cultures, irrigation, hydraulique, cartographie, système d'information géographique, systèmes de projection, format des données, opérateurs d'analyse spatiale.

Objectif

L'objectif principal de l'UE, en tenant compte des enjeux actuels de développement et d'environnement dans les pays du Sud, consiste (1) à replacer les agriculteurs et leurs pratiques dans leur milieu et (2) à mettre en évidence les interactions entre systèmes agricoles et leurs conséquences en terme de gestion des ressources naturelles à l'échelle du paysage. L'UE vise à proposer aux étudiants différents outils de compréhension et d'action concernant les processus de gestion des ressources, leur dynamique et enjeux. Ainsi seront abordés des outils de dimensionnement de systèmes irrigués et des méthodes de description et d'analyse structurale de la couverture pédologique. Cette UE fournit également des outils cartographiques qui pourront être couplés à des outils d'analyse numérique et à des outils d'analyse sociologique, pour comprendre et accompagner les changements dans les modes de gestion des ressources.

Capacités évaluées

- Création de cartes.
- Lecture de paysage. Capacité à décrire et expliquer la géographie des pratiques agricoles.
- Maîtrise du concept de système pédologique, analyse-diagnostic des structures de la couverture pédologique.
- Estimation des besoins en eau des cultures et conception d'un calendrier d'irrigation.
- Conception d'un système d'irrigation, choix de matériel.
- Capacité de synthèse, de rédaction et d'expression orale

Programme

Cette UE combine 3 types d'opérations pédagogiques :

- Des apports de connaissances et des enseignements méthodologiques (cours et autoformation) ;
- Des TD et études de cas qui, en plus des apports spécifiques de cette UE, permettront de mobiliser certains des contenus enseignés dans la dominante 1 du S7 (UE2 et UE3A) ;
- Un travail de terrain avec de la collecte d'information, du traitement de données et de l'analyse

Cette combinaison pédagogique permettra aux étudiants :

- (1) de découvrir les grandes spécificités des milieux et des systèmes agricoles
- (2) d'acquérir les connaissances et méthodes de bases pour l'étude systémique des relations entre agriculture et milieu naturel à l'échelle du paysage
- (3) d'être capable de mener une réflexion argumentée sur la durabilité de la gestion des ressources naturelles d'un territoire.

Prérequis nécessaire pour suivre l'UE

Des connaissances de bases en géologie, pédologie, climatologie, hydrologie, hydraulique sont nécessaires pour appréhender dans les meilleures conditions les apports théoriques et pratiques de cette unité d'enseignement.

Modalités d'évaluation

- Etudes de cas individuelles sous la forme de comptes rendus écrits.
- Travaux de groupe sous la forme d'exposés oraux.
- La cartographie (SIG) est évaluée en contrôle continu sous forme de Quizz Moodle, création d'une carte et TP.

Partenaires de recherche ou professionnels associés

UMR G-EAU, ASA du Canal de Gignac, EPTB Fleuve Hérault

76 h de cours + 46 h de travail personnel - 7 ECTS

Langue d'enseignement : Français

Responsable de l'UE : P. Bohuon

Mots clés

Génie des procédés ; aliment ; qualité ; dimensionnement ; modélisation ; simulation ; optimisation ; régulation ; énergie ; traitement des effluents ; ACV ; pays du Sud.

Capacités évaluées : concepts-clés à mobiliser, outils et méthodes à maîtriser, comportements

L'objectif est de fournir aux étudiants des outils et méthodes du Génie des procédés durables, à l'échelle de l'opération unitaire, et à l'échelle du procédé ; de dimensionner les procédés et d'optimiser leurs conduites ; et enfin, d'analyser globalement le procédé dans un cadre environnemental contraignant.

Programme

L'UE est divisée en 2 ECUE :

- **ECUE 4.1 « Dynamique et contrôle des procédés**, centrée sur l'acquisition de compétences en cinétiques physiques et réactionnelles. D'une durée de 40h, essentiellement en cours et travaux dirigés, cette ECUE sera évaluée par un projet et un examen écrit final. Le projet consiste à décrire une opération de transfert d'énergie en régime instationnaire, d'analyser les processus de transport au sein d'un aliment et/ou transfert d'énergie entre l'aliment et le media froid/chaud vecteur d'énergie, d'identifier la ou les réactions chimique/biochimiques/microbiologique qui engage la qualité de l'aliment lors de cette opération, de modéliser les processus majeur de transfert et de réaction, de confronter les simulations avec des données expérimentales (TP), avec ce «simulateur » d'analyser la robustesse de l'opération thermique, de proposer un système de contrôle commande adapté à la dynamique du système.
- **ECUE 4.2 « Génie des procédés durables**», centrée sur l'acquisition de compétences en Génie des procédés agroalimentaires. D'une durée de 40 h, cette ECUE sera évaluée par un projet et un examen écrit final. Un projet transversal (avec l'UE Procédé-Qualité) consistera à identifier une entreprise, prendre contact avec celle-ci, et visiter son unité de production. L'objectif sera d'analyser une ligne de production de la matière première au produit fini emballé, avec une démarche «génie des procédés». Chaque groupe de 3 ou 4 étudiants dispose de 15 heures pour réaliser ce projet. Il est demandé à chaque groupe :
 - Reconstruire le procédé de transformation visité et de comprendre l'ensemble des opérations unitaires
 - Analyser les relations entre la conduite du procédé et la qualité du produit.
 - Construire sous Excel, un diagramme de fabrication « interactif » i) le bilan massique sur tous les flux ii) le bilan énergétique
 - Proposer une stratégie pour la maîtrise des utilités (matière et énergie) pour un objectif de durabilité.

Capacités évaluées

- Comprendre et connaître la dynamique des processus physiques (chaleur, matière, quantité de mouvement) et biochimique (réaction) qui conditionne le choix et la maîtrise des procédés de transformation ;
- Être capable de modéliser et simuler un processus de transfert de chaleur et matière et à des réactions biochimiques /microbiologiques ;
- Maîtriser les démarches d'optimisation (multicritères, sous contraintes) ;
- Connaître les principes de la régulation automatique afin de contrôler des procédés ;
- Maîtriser les outils de dimensionnement d'opération unitaire de séparation (filtration, séchage, évaporation, traitement thermique) ;

- Identifier des stratégies d'optimisation énergétique ;
- Être capable d'évaluer les impacts environnementaux d'un procédé dans un cadre environnemental Sud contraignant (ACV) ;
- Hiérarchiser et analyser l'importance des impacts environnementaux d'un procédé.

Modalités d'évaluation

- 1 projet modélisation avec remise de rapport (15 pages maximum) et soutenance orale (15 min/groupe).
- 1 projet transversale avec UE « procédé-qualité » avec remise de rapport (15 pages maximum) et soutenance orale (15 min/groupe).
- Évaluation individuelle (2x2 h)

Partenaires de recherche ou professionnels associés

UMR QUALISUD, CIRAD

**38 h de cours + 6 h de travail personnel -
3 ECTS Langue d'enseignement : Français
Responsable de l'UE : S. Avallone**

Mots clés

Sciences des aliments- Opérations unitaires - Formulation - Mécanismes (réactions, diffusion).

Objectifs

L'objectif est d'analyser à l'aide d'exemples, l'impact d'opérations unitaires variées mettant en jeu des transferts thermiques ou de matière, des réactions chimiques et biochimiques, ou des transformations biologiques sur l'évolution de la qualité des aliments.

Capacités évaluées

- Connaître toutes les facettes de la qualité des aliments
- Être capable d'identifier les marqueurs de qualité et défaut
- Être capable de quantifier leurs évolutions cinétiques au cours des opérations unitaires
- Intégrer des données de natures très diverses
- Identifier les voies d'optimisation
- Maîtriser les indices de qualité composites
- Hiérarchiser l'importance de ces critères

Programme

Cette unité d'enseignements propose une approche intégrée de l'élaboration de la qualité des aliments en intégrant des outils et connaissances des sciences des aliments (microbiologie, nutrition, sensorialité, formulation) et du génie des procédés (cinétiques, transferts, réactions).

Discipline	Cours (H)	TD/TP (H)	Autoformation en Elearning (H)	Autres activités pédagogiques en autonomie (H)
Nutrition	3	2/3	1	1,5
Génie des procédés	6,5	4/2		1,5
Formulation	5,5	1,5/3		1,5
Microbiologie	3	3,5		1,5

Prérequis nécessaire pour suivre l'UE

Aucun

Modalités d'évaluation

50% contrôle continu (TP, TD informatique)
50% examen final

Partenaires de recherche ou professionnels associés

UMR QUALISUD

**70 h de cours + 14 h de travail personnel -
4 ECTS Langue d'enseignement : Français
Responsable de l'UE : M. Madoumier**

Mots clés

Production - Technologie - Microbiologie - Chimie – Qualité – Performance industrielle

Capacités évaluées : concepts-clés à mobiliser, outils et méthodes à maîtriser, comportements

L'UE vise la mise en pratique intégrative de la conduite des principaux procédés de transformation agroalimentaire en relation avec la qualité des produits intermédiaires et finis, déterminée par la réalisation d'analyses chimiques et microbiologiques. Elle a également pour objectif la sensibilisation à l'organisation du travail, la gestion du temps, et à la démarche qualité dans une unité de production.

Capacités évaluées

- Comprendre et assurer le fonctionnement d'une installation de production
- Choisir et réaliser une analyse pertinente pour un produit donné
- Faire le lien entre procédé et qualité
- Analyser des pratiques et les confronter à un référentiel qualité
- Évaluer la performance d'une production
- Gérer le travail de groupe

Programme

Cette UE est constituée principalement de travaux pratiques, par groupe de 3 à 5 étudiants. L'ordre séquentiel est le suivant :

1. Prise en main des équipements de transformation (1/2 journée)
2. Préparation des réactifs et milieux de culture (1/2 journée)
3. Journée de production = 1 TP production (nombre selon effectif étudiant)
4. Journée d'analyses des produits obtenus lors de la journée de production = 1 TP analyse (nombre selon effectif étudiant)
5. Journée qualité ou performance industrielle

La journée de production est consacrée à la fabrication de produits alimentaires en halle de technologie. Chaque groupe met en œuvre différentes opérations unitaires (séparation, traitement thermique...) par l'utilisation d'installations pilotes ou semi industrielles pour la production de poudre de lait, de conserve de poisson ou de flocons de patate douce. La journée d'analyses est consacrée à l'analyse chimique et microbiologique des matières premières, des produits intermédiaires et finaux. La journée qualité consiste à mettre en application l'évaluation de la qualité ou l'analyse de performance d'une production.

Des cours d'audit et de performance industrielle sont également prévus pour une mise en application lors de la journée qualité.

	Thèmes, mots clés, intitulé intervention....	Volume horaire face à face (+ travail en autonomie)
Cours	Audit, métrologie	11 h
TD	Audit, analyse de données	6 h
TP	Production avec équipements semi-industriels, audit, analyses en laboratoire	55 h

Prérequis nécessaire pour suivre l'UE

Bases en génie des procédés, qualité, gestion de production, microbiologie, chimie des aliments

Modalités d'évaluation

Évaluation de groupe (3 à 5 étudiants) : comptes rendus de TP (50 %).

Évaluation individuelle : mise en situation pratique en technologie et en chimie analytique (50 %).

Partenaires de recherche ou professionnels associés

DEFIS (encadrement TP) - UM2 et CIRAD (Halle de technologie et salles de TP).

Responsables de l'UE : O. Linck (branche IAAS), Philibert De Divonne (branche DARS)

Assistante administrative : Maryse Barrière (IAAS), Christelle Carton-Frelat (DARS)

Responsable « dossier sécurité » pour les stages à l'étranger : G. André

Durée : 8 semaines minimum

En France ou à l'étranger

Mots clés

Stage individuel, enquêtes de terrain, milieu professionnel, étude ou problématique, projet professionnel et personnel

Objectifs

- Remettre en commun tous les étudiants du Parcours pour acquérir des outils de préparation au stage et réaliser leur stage
- Découvrir le monde professionnel, un secteur d'activité, l'approche d'un métier d'ingénieur
- Comprendre le fonctionnement d'une structure (organisation interne, relations avec l'extérieur...)
- Se positionner et s'intégrer dans une équipe de travail
- Prendre la responsabilité d'une mission, d'une étude. Répondre à une demande, à des objectifs.
- Produire des résultats et les restituer dans un rapport structuré.

Programme

Stage de 8 semaines minimum dans un programme de recherche, un projet de développement ou une entreprise.

Les étudiants recherchent leur stage par leurs propres moyens, sachant que l'Établissement met à leur disposition un grand nombre de ressources afin de les aider dans leur recherche (BDD, réseau de diplômés, fiches outils, ...).

Tout stage fait l'objet d'un engagement contractuel entre l'étudiant, l'organisme d'accueil et l'établissement. La convention de stage est rédigée par le Service Formation et Vie Étudiante après réception de la demande de convention de stage validée par un enseignant tuteur.

Capacités évaluées

Concepts-clés à mobiliser (savoir à maîtriser)

- Ensemble des connaissances acquises durant les 2 premières années du cursus et en lien avec le sujet de stage.
- Langue et environnement culturel du pays (si stage à l'étranger)

Outils et méthodes à maîtriser :

- Mobiliser les savoir-faire acquis durant les 2 premières années du cursus
- Gérer un projet et organiser son travail, structurer sa démarche
- Restituer à l'écrit l'expérience de stage
- Savoir analyser son expérience pour être en mesure de la présenter à différents publics

Comportements

- S'intégrer dans un projet, dans une équipe, s'approprier une mission
- Répondre à une demande, à des objectifs, produire des résultats
- Prendre des initiatives, développer ses qualités d'observation et son esprit critique
- Développer sa capacité d'adaptation

Modalités d'évaluation

DARS : Production d'un rapport de stage de moins de 30 pages, en français ou dans la langue du pays (si anglophone, hispanophone ou lusophone), avec un résumé (15 pages maximum) en français quand la langue du rapport est l'anglais ou l'espagnol ; ou un résumé en anglais (d'une page maximum) quand la langue du rapport est le français.

100% évaluation terminale

IAAS : La restitution en fin de stage s'effectue sous la forme d'un exposé en anglais (en espagnol si le stage se déroule en pays hispanophone), même si le stage se déroule en France. D'une durée de 10 minutes, l'exposé présentera l'environnement et le type d'activités de l'entreprise ainsi que le travail mené au cours du stage. L'exposé s'appuie sur un diaporama de 10 diapos.

100% évaluation terminale

Responsables de chaque UE : Fabien Zecchino et Nafissa Elaniou

Mots clés

Compétences linguistiques, enrichissement culturel, communication professionnelle, auto-formation guidée, mise à niveau, champ lexical/grammatical.

Objectifs

Objectif général : Proposer un enseignement spécifique et professionnel préparant les étudiants à travailler en langue étrangère

Sous-objectif : Préparer les étudiants au TOEIC ou au Cambridge en vue de l'obtention du diplôme comme requis par la CTI

Programme

- Affirmer son projet professionnel en langues vivantes : savoir rédiger un CV et une lettre de motivation, réussir un entretien d'embauche, animer une réunion...
- Développer les cinq compétences linguistiques : compréhension orale, compréhension écrite, expression orale, expression écrite, interaction orale
- Développer l'acquisition du vocabulaire agricole, agroalimentaire et professionnel
- Se sensibiliser aux aspects culturels des pays étrangers

Capacités évaluées

- Être capable de comprendre et de s'exprimer couramment en langue étrangère
- Maîtriser les stratégies de communication en langue étrangère
- Savoir présenter et valoriser ses compétences professionnelles
- Savoir communiquer et interagir dans un contexte interculturel

Modalités d'évaluation

Contrôle continu : 100 %. On cherchera à évaluer les cinq compétences (compréhension orale, compréhension écrite, expression orale, expression écrite, interaction orale).

Niveau minimal attendu : B2 du cadre européen pour l'enseignement des langues (785 pts au TOEIC / 160 pts au Cambridge)