

LIVRET DE L'ETUDIANT.E

PARCOURS S8

2025-2026

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

Branches :

DARS (Développement Agricole et Rural au Sud).
IAAS (Industries Agro-Alimentaires au Sud)

Parcours DAAS : Développement Agricole et Agroalimentaire au Sud

Responsables pédagogiques Pascale MOITY MAIZI - pascale.maizi@institut-agro.fr Martial MADOUUMIER - martial.madoumier@institut-agro.fr	
Assistantes administrative et pédagogique Tronc commun et branche DARS : Christelle CARTON-FRELAT - christelle.carton-frelat@institut-agro.fr Branche IAAS : Maryse BARRIERE - maryse.barriere@institut-agro.fr	
Dates de la formation :	
Cf calendriers S7-S8 sur intranet et TICEA	
Mots clés : Systèmes alimentaires, filières, acteurs, territoires, paysages, foncier, acteurs, gestion sociale, ressources, changement climatique, développement agricole, développement rural, politiques publiques, nutrition, alimentation, procédés, produits, qualité, aliments, technologie.	
Langue d'enseignement	Français 100%

Objectifs du parcours

Préparer aux métiers du développement pour agir dans des pays du « Sud », en agriculture et en agroalimentaire. Le Parcours forme à des compétences liées à l'analyse de filière, à la durabilité des systèmes alimentaires et à la conception de projets agricoles et/ou agroalimentaires dans deux UE de tronc commun (février). Il forme ensuite à des compétences spécifiques selon la « branche » choisie par l'étudiant (à partir de mars). Ces deux branches de formations spécifiques sont : 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 c'est d'associer les sciences de l'ingénieur avec les sciences humaines et sociales, pour traiter différents problèmes et diverses situations 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 qui se déroule à la fin de ce parcours constitue un moment clé d'exercice de ces compétences conceptuelles et pratiques.

Ce parcours permet également d'acquérir des compétences dites transversales, nécessaires aux métiers du développement, en particulier sur : la gestion de projet, le concept de développement durable, la 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 parallèles (deux branches au choix)
 - o 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 halle de technologie.
 - o 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		
9	Congés	
10	UE 3 DARS période 1 : Milieux, agricultures et ressources	UE 3 IAAS période 1 : Dynamique et contrôle des procédés durables
11		
12		
13		
14	UE 4 DARS période 2 : Gestion sociale des ressources	UE 4 IAAS période 2 : Cinétique des produits - procédés et qualités
15		
16		
17		
18	Stage assistant ingénieur Durée minimum de 8 semaines	UE 5 IAAS période 3 : Travaux Pratiques Intégrés
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
34		

Branche DARS (Développement Agricole et Rural au Sud)

Branche DARS (Développement Agricole et Rural au Sud)		Répartition horaire par type d'enseignement (livret pédagogique)									ECTS attribués à l'UE
		Cours	TD	TP	Projet (face-à-face)	autoformation ou travail en autonomie à l'EDT	estimation travail personnel / projet	Evaluation (inclus dans VH face-à-face)	Total face-à-face	Total global	
UE 1	Analyser les filières agricoles et agroalimentaires	19	4			11	10	0,45	23,45	44,45	4
UE 2	Comprendre les systèmes alimentaires et leurs enjeux	20	7	0		8	7	1	28	43	3
UE 3	Milieux, agricultures et ressources	28,5	57			5	5	1,5	87	97	7
UE 4	Gestion sociale des ressources	36	33			15	12	1,5	72	97,5	7
UE DP	Stage assistant ingénieur						280		0	280	7
LV1	Anglais		22						22	22	1
LV2	Langue vivante 2		15						15	15	1
	TOTAL	73,5		0	0	39	314	4,45	247,45	404,45	30

Branche IAAS (Industries Agro-Alimentaires au Sud)

Répartition horaire par type d'enseignement											ECTS attribués à l'UE
	Cours	TD	TP	Projet (face-à-face)	autoformation ou travail en autonomie à l'EDT	estimation travail personnel / projet	Evaluation (inclus dans VH face-à-face)	Total face-à-face	Total global		
UE 1	Analyser les filières agricoles et agroalimentaires	19	4		11	10	0,45	23,45	44,45	4	
UE 2	Comprendre les systèmes alimentaires et leurs enjeux	20	7	0	8	7	1	28	43	3	
UE 3	Dynamique et outils de contrôle des procédés de transformation	15	40	8	18		4	67	85	7	
UE 4	Evolution cinétique des produits et qualité	10	8	12	4		1	31	35	3	
UE 5	Travaux pratiques intégrés	11	7	55	0			73	73	4	
UE DP	Stage assistant ingénieur					280		0	280	7	
LV1	Anglais		22					22	22	1	
LV2	Langue vivante 2		15					15	15	1	
TOTAL		75	103	75	0	41	297	6	259	597	30

Remarque importante : Les informations contenues dans ce livret ne sont pas contractuelles : le nombre d'heures de cours, TD, etc. est indicatif.

Tronc commun

Responsables : C. Baranger (UE1), S. Avallone (UE2)

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.

Modalités d'évaluation

Exposés par groupes (analyse de filière) en fin d'UE ; création d'un Power Point portant en mode commentaire les points essentiels discutés lors de la présentation finale en groupes.

Partenaires de recherche ou professionnels associés

DEFIS, UMR INNOVATION, UMR QUALISUD, UMR SENS

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 modalités d'évaluation de la durabilité des systèmes alimentaires, 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 10 à 15 étudiants) pour comprendre et analyser le ou les systèmes alimentaires à l'œuvre dans le pays étudié pendant l'UE précédente, sur une échelle à définir (nationale, régionale voire locale).

Les cours sont 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.

Prérequis nécessaire pour suivre les UE

Savoir analyser une filière dans un territoire

Modalités d'évaluation

Exposés par groupes (analyse de système alimentaire) en fin d'UE ; création d'un Power Point portant en mode commentaire les points essentiels discutés lors de la présentation finale en groupes.

Partenaires de recherche ou professionnels associés

DEFIS, UMR INNOVATION, UMR QUALISUD, UMR SENS

UE 3 -DARS période 1 : Gestion sociale des ressources

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, enjeu pour le développement, pour la sécurisation et la durabilité 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 de différentes échelles de décisions sur un territoire. Il s'agira aussi d'identifier des contraintes locales ou exogènes qui orientent les droits comme les usages. L'enjeu est de savoir articuler plusieurs échelles de décision et de gestion (du système d'exploitation au bassin versant en passant par l'état). Eau et Terres seront les deux ressources abordées en priorité.

Capacités évaluées :

- Savoir identifier dans un milieu différents types de droites sur les ressources en terre et en eau.
- Savoir poser un diagnostic sur la vulnérabilité et la durabilité d'une ou de plusieurs ressources.
- Savoir analyser les grands principes d'un mode 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, techniques) pour lancer l'accompagnement d'un changement dans le mode de gestion d'une ressource.

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 (auto-formation) et de travaux de groupes (classes inversées).

Prérequis nécessaire pour suivre l'UE

Aucun : UE d'initiation

Modalités d'évaluation

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

Contrôle final : Examen individuel : 50%

Partenaires de recherche ou professionnels associés

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

UE4 -DARS période 2 : Milieux, agricultures et ressources

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

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 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 termes 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. Géographie des pratiques agricoles.
- Maitrise des concepts de : système pédologique, 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 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

Prérequis nécessaire pour suivre l'UE

Connaissances de bases en géologie, pédologie, climatologie, hydrologie, hydraulique.

Modalités d'évaluation

- Etudes de cas sous la forme de comptes rendus écrits (travail individuel).
- Travaux de groupe et exposés.
- 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

UE 3 - IAAS période 1 : Dynamique et contrôle des procédés durables

Responsable de l'UE : P. Bohuon

Langue d'enseignement : Français

Durée : 4 semaines

Mots clés

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

Objectifs

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 commandé 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 simple associé à des réactions biochimiques /microbiologiques ;
- Maîtriser les démarches d'optimisation (multicritères, sous contraintes) ;
- Connaitre les principes de la régulation automatique afin de contrôler des procédés ;
- Maîtriser les outils de dimensionnement d'opération unitaire de séparations mécanique, distillation, 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 transversal avec UE « Cinétique des produits-procédé et 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

Responsable de l'UE : I. Collombel

Langue d'enseignement : Français

Durée : 2 semaines

Mots clés

Sciences des aliments ; Opérations unitaires ; Formulation ; Mécanismes (réactions, diffusion) ; Vieillissement ; Stockage.

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 lors du vieillissement.

Capacités évaluées

- Être capable d'identifier les marqueurs de qualité et défaut
- Être capable de quantifier leurs évolutions cinétiques au cours du vieillissement / stockage
- 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	2/2	1	1,5
Génie des procédés	3	3/4		1,5
Formulation	3	3/3		1,5
Microbiologie	1	3		1,5

Prérequis nécessaire pour suivre l'UE

Aucun

Modalités d'évaluation

- Contrôle continu (TP, TD informatique)
- 1 projet transversal avec UE « Dynamique et contrôle » avec remise de rapport (15 pages maximum) et soutenance orale (15 min/groupe).
- Un examen individuel sur un cas concret (2h)

Partenaires de recherche ou professionnels associés

UMR QUALISUD

Langue d'enseignement : Français Responsable de l'UE : M. Madoumier

Durée : 3 semaines

Mots clés

Gestion de production ; Technologie ; Microbiologie ; Chimie ; Qualité ; Métrologie.

Objectifs

L'UE vise la mise en pratique intégrative de la conduite de procédés de transformation agroalimentaire en relation avec :

- La qualité des produits intermédiaires et finis, déterminée par la réalisation d'analyses chimiques et microbiologiques.
- La démarche qualité dans une unité de production.
- La gestion du temps en production.

Capacités évaluées

- Comprendre et assurer le fonctionnement d'une installation de production
- Réaliser une analyse de laboratoire pertinente pour un produit donné
- Analyser les liens entre procédé et qualité
- Réaliser le suivi qualité d'une production
- Comprendre l'intérêt de la métrologie pour la production

Programme

Cette UE est constituée principalement de travaux pratiques, par groupe de 3 à 6 étudiants. Ces travaux pratiques seront :

1. Prise en main des équipements de transformation
2. Préparation des réactifs et milieux de culture
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. Métrologie (masse et température)

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 pour la production de conserves, produits déshydratés et autres. 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.

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 : comptes rendus de TP (40 %).

Évaluation individuelle : mise en situation pratique en chimie analytique et examen sur table (60 %).

Partenaires de recherche ou professionnels associés

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

Responsables de l'UE : Philibert de Divonne

Assistante administrative : Christelle Carton-Frelat

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, projet professionnel et personnel

Objectifs

- Travailler sa posture professionnelle, s'intégrer dans une entreprise, une structure, une organisation, une association, un programme de recherche, un projet de développement ... dans un domaine en lien avec le développement agricole et agroalimentaire, l'alimentation, l'agriculture ou l'environnement.
- Mobiliser les savoirs, savoir-être et savoir-faire acquis au cours du cursus et adaptés à la situation de stage
- Décrire les activités de la structure d'accueil et détailler les actions réalisées pour atteindre les objectifs du stage et répondre à une commande professionnelle.
- Analyser une situation, la questionner et produire une analyse critique des activités et des actions mises en œuvre, dans le cadre d'une démarche scientifique.
- Maîtriser les fondamentaux de la rédaction d'un rapport professionnel.

Programme

Stage de 8 semaines minimum dans tout type d'organisation. Un stage en exploitation agricole est tout à fait possible si, à partir du travail qui est fait sur l'exploitation et de la compréhension de cette exploitation, une réflexion est menée sur une question plus générale ; la (les) filière(s), le territoire, le système agraire, les ressources, les organisations (coopérative, groupement, organisation professionnelle ...), les certifications et labels de qualité, les marchés (circuit courts, commercialisation ...), les politiques publiques ...

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 Scolarité après réception de la demande de convention de stage validée par un enseignant tuteur.

Apprentissages critiques évalués

Au travers du rapport de stage, l'étudiant.e devra montrer qu'il / elle maîtrise les apprentissages critiques fondamentaux nécessaires à la réussite du stage de fin d'étude. Ces apprentissages critiques sont constitutifs des quatre compétences suivantes : :

- 1/ La réponse à la commande de l'organisme d'accueil / du maître de stage
- 2/ La qualité formelle d'un document rédigé
- 3/ La démarche scientifique proposée et mise en œuvre
- 4/ La posture professionnelle.

Ces compétences et apprentissages critiques sont évalués par le tuteur pédagogique grâce à une grille de critères qui est également renseignée par le maître de stage.

Modalités d'évaluation

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, sur la base du document écrit. La note est attribuée par le tuteur pédagogique. L'évaluation tient compte de l'appréciation obligatoire faite par le maître de stage.



UE stage assistant ingénieur IAAS

Responsables de l'UE : O. Linck & M. Royer

Assistante administrative : Maryse Barrière

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, milieu professionnel, étude, projet professionnel et personnel, communication en langue vivante étrangère

Objectifs

- S'intégrer dans une entreprise, une association, un programme de recherche, ou un projet de développement, dans un domaine en lien avec l'agroalimentaire.
- Mobiliser les savoirs, savoir-être et savoir-faire acquis au cours du cursus et adaptés à la situation de stage
- Décrire les activités de la structure d'accueil et détailler les actions réalisées pour atteindre les objectifs du stage.
- Analyser une situation, la questionner et produire une analyse critique des activités et des actions mises en œuvre.
- Mobiliser la langue anglaise ou espagnole pour présenter et analyser sa mission et ses activités de stage

Programme

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

Les responsables de l'UE stage accompagnent les étudiants dans leur recherche de stage, avec des outils mis à disposition sur Ticéa, des réunions collectives et des entretiens individuels à la demande. L'accompagnement est réalisé en lien avec l'équipe développement professionnel.

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

Mises en œuvre pendant le stage :

- Répondre à une commande en mobilisant une démarche scientifique
- Choisir et utiliser les méthodes adaptées au contexte et à la commande pour produire des résultats
- S'approprier une mission et atteindre les objectifs fixés
- Gérer un projet dans un cadre donné
- Proposer des solutions pertinentes et argumentées
- Travailler en équipe
- Communiquer au sein de l'entreprise

Lors de la soutenance :

- Communiquer efficacement à l'oral en anglais ou en espagnol
- Rendre compte de façon claire des missions réalisées, des résultats obtenus et de la démarche utilisée pour les atteindre

- Concevoir un support écrit structuré ; illustré, permettant de rendre compte et adapté à une présentation orale
- Argumenter sur les choix opérés et notamment sur la démarche choisie

<i>Lors du stage, en fonction du thème et des missions, l'étudiant mobilisera un certain nombre des compétences SAADS suivantes.</i>	
Compétence	Jalons de deuxième année
C1- Combiner et adapter des démarches scientifiques pour répondre aux enjeux des systèmes agricoles et alimentaires	Choisir et mettre en œuvre une démarche scientifique pour répondre à un besoin
C2 - Diagnostiquer une situation complexe in situ.	Modéliser un système
C3 - Co-construire et accompagner des changements	Établir une représentation partagée de la situation, des changements possibles et des indicateurs d'évaluation des changements
C4- Conduire, suivre et évaluer	Mettre en œuvre, suivre et gérer, avec une feuille de route
C5- Animer des collectifs interprofessionnels et interculturels	Mettre en œuvre une démarche d'animation adaptée aux acteurs, aux objectifs et au contexte
C6- Agir de manière responsable avec le vivant et les sociétés	Mobiliser en connaissance de cause et en concertation les outils adaptés à son cadre d'action

Modalités d'évaluation

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 15 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. L'appréciation du maître de stage est prise en compte ^pour fixer la note finale.

100% évaluation terminale

Responsable UE LV1 : Fabien Zecchino

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 Linguaskill 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 et Linguaskill)

UE LV2 : Communication en langue étrangère

Responsable UE LV2 : Nafissa ELANIOU

Mots clés

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

Objectifs

- Proposer un enseignement spécifique et professionnel préparant les étudiants à travailler en langue étrangère
- Répondre aux compétences linguistiques, communicationnelles et interculturelles d'un(e) ingénieur(e) à l'international

Programme :

Comprendre, parler, lire et écrire une langue étrangère au plus proche de l'authenticité pour communiquer de façon efficace dans des situations socio-professionnelles de référence.

Pour ce faire, les niveaux A2 à C1 pourront développer les axes d'études suivants :

Axe 1 : Se définir dans un cadre personnel et professionnel

Axe 2 : Interagir dans différents contextes à l'international

Axe 3 : Être un acteur réfléchi et responsable dans une société en mutation

Axe 4 : Naviguer entre différentes cultures et actions professionnelles

Exemples de capacités évaluées

- (Se) présenter et valoriser ses compétences dans un contexte personnel et professionnel
- Coopérer et travailler en équipe pluriculturelle
- Présenter et défendre un point de vue, argumenter
- Créer des ressources à dimension professionnelle
- Acquérir et consolider un vocabulaire lié au domaine professionnel

...

Modalités d'évaluation

Contrôle continu : 100 %.

On cherchera à évaluer les cinq compétences (compréhension orale, compréhension écrite, expression orale, expression écrite, interaction orale).

Présence en cours de langue **obligatoire**, quel que soit le niveau de l'étudiant.

Pour chaque absence non justifiée, **un zéro sera ajouté à la moyenne du semestre.**

En cas de retard de plus de 5mn, l'enseignant(e) est en droit de ne pas accepter l'étudiant(e) en cours et le retard est donc assimilé à une absence.