

REFERENTIEL D'ACTIVITES, DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

Bloc n°1 – Déterminer les interactions entre conception, production, promotion de produits alimentaires et des besoins spécifiques du consommateur			
REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Supervision des stocks de produits, équipements, matériels et consommables et définition des besoins en approvisionnement et préparer les commandes	<p>C1 - Connaître et comprendre les aspects essentiels relatifs aux propriétés des aliments, des bio ressources et des procédés permettant de : développer un produit ; mettre en place et faire évoluer un procédé de transformation ; organiser des productions industrielles ; garantir la satisfaction des parties intéressées des entreprises par l'analyse des contraintes liées au comportement alimentaire du consommateur aux effets sur la santé et l'environnement des aliments.</p> <p>C5 - Savoir réaliser et synthétiser une veille technique et/ou réglementaire, une recherche bibliographique sur dans le domaine de l'agroalimentaire, de l'alimentation et de la santé. Savoir sélectionner les informations pertinentes, les évaluer, les exploiter, et structurer leur accessibilité par la mise en place et l'entretien d'un système documentaire.</p> <p>C7 - Comprendre les enjeux et défis des entreprises et organismes de production alimentaire et de promotion (prévention et éducation) de la santé (dimensions stratégiques et économiques, respect de la qualité, compétitivité et productivité, exigences commerciales) afin de les intégrer et dans son organisation et son évolution.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles sur tables pour les enseignements en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur et Sciences Techniques Générales de l'Ingénieur - Projets appliqués - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Dossiers bibliographiques en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Projets appliqués - Rapport de stage en milieu professionnel - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Contrôles sur table pour les enseignants de Sciences Humaines et Sociales 	
Définition des orientations stratégiques en Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement d'une structure et de la faisabilité et rentabilité des projets qui en découlent eut égard de ces contraintes			
Réalisation d'une veille documentaire (collecte, analyse etc.) et diffusion de l'information à sa structure des nouvelles techniques et réglementations liées à l'activité			
Contrôle de la conformité d'un produit ainsi que l'application des consignes de production, et l'identification des anomalies et dysfonctionnements			
Réalisation des audits de contrôle de conformité de produits et de prestations			
Réalisation d'un diagnostic et une étude d'impact (dont environnementale)			
Vérification de l'état de conformité réglementaire d'un équipement et apport d'un appui technique aux services qualité, maintenance, méthodes. Vérification de la conformité de dispositifs de sécurité des personnes et des installations			
Évaluation du coût des non-conformités			

Analyse des besoins du client, du marché, des parts de ventes, des marges bénéficiaires d'un produit ou d'une gamme, d'une réponse à un appel d'offres	C14 - Capacité à identifier ses attentes professionnelles et personnelles, et savoir les aligner aux services de la réalisation de projets, faire des compromis, et être moteur de son évolution en se fixant des objectifs en lien avec les enjeux de société. Faire preuve d'une grande flexibilité professionnelle tant dans un poste que dans sa carrière. Être apte à développer et faire évoluer ses compétences tout au long de la vie.	<ul style="list-style-type: none"> - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en Sciences Humaines et sociales <p style="text-align: center;">Validation des compétences si notes des Unités d'enseignement supérieures à 10/20</p>
Actualisation des informations mises à la disposition d'un public		

Bloc n°2 – Mettre en place les outils et les méthodes permettant d'évaluer les interactions entre conception, production, promotion de produits alimentaires et des besoins spécifiques du consommateur			
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
Détermination des axes d'évolution technologiques et élaboration des solutions techniques associées à la conception du dossier technique	C2 - Maîtriser les méthodes, outils et techniques permettant de : traiter des données utiles à toute entreprise en lien avec l'alimentation (industrie, grande distribution, restauration...), planifier et organiser la production alimentaire, améliorer l'efficacité des procédés (modélisation), améliorer l'efficacité des organisations (TPM) ; développer l'approche système de l'entreprise (ISO), évaluer l'état physio(patho)logique des populations et des individus tout au long de la vie. C3 - Identifier et analyser les systèmes pour concevoir, planifier ; concrétiser, tester et valider un projet dans une démarche d'amélioration continue dans le domaine de la transformation des aliments, de la communication et de la prévention santé, ou du Marketing et de la communication C4 - Effectuer des activités de recherches fondamentales et appliquées à l'aplomb des enjeux des secteurs de l'alimentation et de la santé par la mise en place de plan d'expérimentation et	<ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques et compte-rendu en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Projets appliqués en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Projets en Sciences Humaines et sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage <ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques et compte-rendu en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Projets appliqués en Sciences Techniques Spécifiques de l'ingénieur - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Mobilité Internationale académique et professionnelle <ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques et compte-rendu en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur 	
Définition des méthodes, des moyens d'études et de conception et leur mise en œuvre			
Réalisation des tests et essais, analyse des résultats et détermination des mises au point du produit, du procédé			
Apport d'une assistance technique et réalisation des supports techniques			
Intervention en recherche, études et développement, essais et validations dans le domaine de la biochimie, de la bactériologie, de la microbiologie			
Contrôle de l'état de fonctionnement, de conformité et l'étalonnage d'un appareil et planification des interventions de maintenance			
Conception, amélioration et contrôle des protocoles d'analyses, des procédures Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement			

Mise en place d'une procédure de traitement des dossiers (délais, réglementation, ...)	de modélisation ainsi que le traitement et l'interprétation des résultats. C14 - Capacité à identifier ses attentes professionnelles et personnelles, et savoir les aligner aux services de la réalisation de projets, faire des compromis, et être moteur de son évolution en se fixant des objectifs en lien avec les enjeux de société. Faire preuve d'une grande flexibilité professionnelle tant dans un poste que dans sa carrière. Être apte à développer et faire évoluer ses compétences tout au long de la vie.	<ul style="list-style-type: none"> - Dossiers en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Stages - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en Sciences Humaines et Sociales Validation des compétences si notes des Unités d'enseignement supérieures à 10/20
Élaboration d'un dossier d'homologation et mise en place d'une procédure de certification		
Définition d'une gamme de produits pour un marché ainsi que leurs caractéristiques		
Conception des modalités de fabrication des produits selon les impératifs de production		
Réalisation d'un plan marketing, des tests auprès d'un panel consommateurs, et des enquêtes de satisfaction		
Lutte contre le gaspillage alimentaire		
Contrôle de l'application d'une norme d'hygiène,		
Élaboration d'un outil de suivi et réalisation du suivi d'activité		
Animation des actions collectives de prévention et d'éducation à la santé		

Bloc n°3 - Utiliser les techniques de traitement des données pour évaluer les interactions entre conception, production, promotion de produits alimentaires et des besoins spécifiques du consommateur

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
Traitement de l'information (collecter, classer et mettre à jour)	C2 - Maîtriser les méthodes, outils et techniques permettant de : traiter des données utiles à toute entreprise en lien avec l'alimentation (industrie, grande distribution, restauration...), planifier et organiser la production alimentaire, améliorer l'efficacité des procédés (modélisation), améliorer l'efficacité des organisations (TPM) ; développer l'approche système de	<ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques et compte-rendu en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Projets appliqués en Sciences et Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage 	
Supervision du suivi et de la mise à jour de banques de données de références, de nomenclatures, ...			
Planification et suivi de la réalisation des mesures et analyses et interprétation des résultats			
Proposition des ajustements suite aux résultats des ventes			

Attribution d'un marché	l'entreprise (ISO), évaluer l'état physio(patho)logique des populations et des individus tout au long de la vie.	<ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques et compte-rendu en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Dossiers en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Stages - Dossiers bibliographiques en Sciences et Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Projets appliqués - Rapport de stage en milieu professionnel 	
Vérification des éléments d'activité et de gestion administrative du personnel et planning du personne			<p>C4 - Effectuer des activités de recherches fondamentales et appliquées à l'aplomb des enjeux des secteurs de l'alimentation et de la santé par la mise en place de plan d'expérimentation et de modélisation ainsi que le traitement et l'interprétation des résultats.</p>
Réalisation d'une gestion administrative et comptable			<p>C5 - Savoir réaliser et synthétiser une veille technique et/ou réglementaire, une recherche bibliographique sur dans le domaine de l'agroalimentaire, de l'alimentation et de la santé. Savoir sélectionner les informations pertinentes, les évaluer, les exploiter, et structurer leur accessibilité par la mise en place et l'entretien d'un système documentaire</p>
		Validation des compétences si notes des Unités d'enseignement supérieures à 10/20	

Bloc n°4 – Proposer des solutions adaptées pour améliorer les interactions entre conception, production, promotion de produits alimentaires et des besoins spécifiques du consommateur

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
Conception des modèles théoriques (calcul, simulation, modélisation)	<p>C1 - Connaître et comprendre les aspects essentiels relatifs aux propriétés des aliments, des bio ressources et des procédés permettant de : développer un produit ; mettre en place et faire évoluer un procédé de transformation ; organiser des productions industrielles ; garantir la satisfaction des parties intéressées des entreprises par l'analyse des contraintes liées au comportement alimentaire du consommateur aux effets sur la santé et l'environnement des aliments.</p> <p>C3 - Identifier et analyser les systèmes pour concevoir, planifier ; concrétiser, tester et valider un projet dans une démarche d'amélioration continue dans le domaine de la transformation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles sur tables pour les enseignements Sciences et Techniques Spécifiques de l'Ingénieur et Sciences et Techniques Générales de l'Ingénieur - Projets appliqués - Stages en milieu professionnel et rapport stage - Travaux pratiques et compte-rendu en Sciences et Techniques Spécifiques de l'ingénieur - Projets appliqués en Sciences et Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage 	
Définition d'un programme de recherche et développement et proposition des améliorations produit			
Direction d'un service, une structure et coordination des activités d'une équipe et gestion des ressources humaines			
Conception d'un système de management Qualité Sécurité Environnement (QSE) et un plan d'assurance qualité			
Analyse des dysfonctionnements, de leurs causes et détermination des actions correctives			

Pratique des actions d'élaboration et de suivi du circuit des vigilances	des aliments, de la communication et de la prévention santé, ou du Marketing et de la communication	<ul style="list-style-type: none"> - Mobilité Internationale académique et professionnelle
Sélection des filières de traitement de déchets (industriels, spéciaux, ...)	<p>C6 - Avoir des critères de durabilité à moyen et long terme dans toute analyse et action et savoir anticiper les évolutions sectorielles, sociétales, environnementales et économiques afin de proposer des solutions adaptées. Prendre en compte en compte l'analyse du cycle de vie produit dans toute conduite de projet.</p> <p>C10 - Capacité à discerner, prendre du recul, faire preuve de sens critique dans ses activités et celles de l'entreprise ainsi que de proactivité dans la recherche et la proposition de solutions dans les domaines de la recherche et développement de produits, de l'amélioration des systèmes qualité ou de la performance de l'entreprise. La recherche de solutions s'applique également à la compréhension des effets sur la santé de la matrice alimentaire, de l'amélioration nutritionnelle des produits et aux dispositifs d'accompagnement des populations.</p> <p>C13 - Être à l'écoute des différentes attentes consommateurs à l'échelle internationale, s'adapter à des techniques et pratiques différentes, et à des références réglementaires et normatives spécifiques. Répondre aux exigences de travail liées aux importations et exportations de produits mais également comprendre les politiques internationales en matière de prévention et de promotion de la santé. Respect des autres dans leur altérité.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Projets appliqués en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Rapports de stage - Contrôles sur table - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Maîtrise de langues étrangères (dont Anglais) - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Rapports de stage à l'international <p style="text-align: center;">Validation des compétences si notes des Unités d'enseignement supérieures à 10/20</p>

Bloc n°5 – Proposer une alimentation adaptée à la situation physiologique de l'individu et savoir la promouvoir

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
<i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<i>Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>

		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Sélection des fournisseurs, sous-traitants, prestataires ; négociation d'un contrat, contrôle et suivi de la réalisation d'une prestation	<p>C1 - Connaître et comprendre les aspects essentiels relatifs aux propriétés des aliments, des bio ressources et des procédés permettant de : développer un produit ; mettre en place et faire évoluer un procédé de transformation ; organiser des productions industrielles ; garantir la satisfaction des parties intéressées des entreprises par l'analyse des contraintes liées au comportement alimentaire du consommateur aux effets sur la santé et l'environnement des aliments.</p> <p>C6 - Avoir des critères de durabilité à moyen et long terme dans toute analyse et action et savoir anticiper les évolutions sectorielles, sociétales, environnementales et économiques afin de proposer des solutions adaptées. Prendre en compte en compte l'analyse du cycle de vie produit dans toute conduite de projet.</p> <p>C8 - Prendre en compte les enjeux des relations au travail, d'éthique, de responsabilité, de sécurité et de santé au travail et savoir s'y référer pour contribuer à leur respect, leur déploiement dans le cadre des activités de recherche, de développement, de maîtrise de la qualité, de production, de conseil ou commercial de l'entreprise de production alimentaire ou de promotion (prévention et éducation) de la santé.</p> <p>C9 - Dans le cadre et le respect des principes du développement durable, prendre en compte les aspects globaux économiques, environnementaux et sociétaux en les intégrant localement dans ses activités de conduite de projets de développement, les activités de gestion des entreprises de production alimentaire ou de promotion (prévention et éducation) de la santé ou au quotidien dans une optique d'amélioration continue, dans un contexte tant national qu'international.</p> <p>C11 - Être capable de s'intégrer dans l'organisation et l'évolution de l'entreprise par l'animation d'équipes, la conduite de projets transversaux interservices, la mise en œuvre d'une bonne collaboration en permettant à tous de saisir les enjeux et contraintes de chacun. Être médiateur et faire preuve de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles sur tables pour les enseignements Sciences et Techniques Spécifiques de l'ingénieur et Sciences et Techniques Générales de l'Ingénieur - Projets appliqués - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Projets appliqués en Sciences et Techniques Générales de l'ingénieur - Stages en milieu professionnel (dont international) et rapport de stage - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales 	
Supervision d'un circuit de livraison			
Formation du personnel à des procédures et techniques			
Préconisation et mise en place des actions correctives et préventives (sanitaires, environnementales...)			
Conseil à la personne dans ses activités de la vie quotidienne, lors de situations conflictuelles, ou dans des démarches spécifiques			

	<p>diplomatie afin de permettre la déclinaison des orientations stratégiques de l'entreprise sur le plan opérationnel, dans les domaines de l'agroalimentaire, de la prévention et de la communication santé, en favorisant notamment l'adhésion des collaborateurs au niveau local, national et international.</p> <p>C12 - Capacité à entreprendre et innover en AgroAlimentation Santé dans un contexte personnel et professionnel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en Sciences et Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Dossiers en Sciences et Techniques Générales de l'Ingénieur - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en Sciences et techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Dossiers en Sciences et Techniques Générales de l'Ingénieur <p style="text-align: center;">Validation des compétences si notes des Unités d'enseignement supérieures à 10/20</p>
--	---	---

Bloc n°6 – Préparer, décider, communiquer, mettre en œuvre les solutions permettant le développement, la production d'aliments, et la maîtrise de leurs qualités				
REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>		
		MODALITÉS D'EVALUATION	CRITÈRES D'EVALUATION	
Redéfinition d'un menu selon les attentes des clients	<p>C1 - Connaître et comprendre les aspects essentiels relatifs aux propriétés des aliments, des bio ressources et des procédés permettant de : développer un produit ; mettre en place et faire évoluer un procédé de transformation ; organiser des productions industrielles ; garantir la satisfaction des parties intéressées des entreprises par l'analyse des contraintes liées au comportement alimentaire du consommateur aux effets sur la santé et l'environnement des aliments.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles sur tables pour les enseignements Sciences et Techniques Spécifiques de l'ingénieur et Sciences et Techniques Générales de l'Ingénieur - Projets appliqués - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales 		
Supervision de l'élaboration des menus du restaurant et vérification de leur composition, de l'équilibre alimentaire et du prix de revient				
Préparation de plats pour des enfants, personnes âgées ou médicalisées				
Préparation de plats cuisinés				

Coordination des actions d'insertion professionnelle au sein d'un réseau de partenaires	<p>C6 - Avoir des critères de durabilité à moyen et long terme dans toute analyse et action et savoir anticiper les évolutions sectorielles, sociétales, environnementales et économiques afin de proposer des solutions adaptées. Prendre en compte en compte l'analyse du cycle de vie produit dans toute conduite de projet.</p> <p>C8 - Prendre en compte les enjeux des relations au travail, d'éthique, de responsabilité, de sécurité et de santé au travail et savoir s'y référer pour contribuer à leur respect, leur déploiement dans le cadre des activités de recherche, de développement, de maîtrise de la qualité, de production, de conseil ou commercial de l'entreprise de production alimentaire ou de promotion (prévention et éducation) de la santé.</p> <p>C9 - Dans le cadre et le respect des principes du développement durable, prendre en compte les aspects globaux économiques, environnementaux et sociétaux en les intégrant localement dans ses activités de conduite de projets de développement, les activités de gestion des entreprises de production alimentaire ou de promotion (prévention et éducation) de la santé ou au quotidien dans une optique d'amélioration continue, dans un contexte tant national qu'international.</p> <p>C11 - Être capable de s'intégrer dans l'organisation et l'évolution de l'entreprise par l'animation d'équipes, la conduite de projets transversaux interservices, la mise en œuvre d'une bonne collaboration en permettant à tous de saisir les enjeux et contraintes de chacun. Être médiateur et faire preuve de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués
Coordination des actions d'éducation au sein d'un réseau de partenaires		<ul style="list-style-type: none"> - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Projets appliqués en Sciences et Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Stages en milieu professionnel (dont international) et rapport de stage
Coordination des actions de santé au sein d'un réseau de partenaires		<ul style="list-style-type: none"> - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués
Pilotage un projet		
Élaboration d'un cahier des charges et réalisation d'un appel d'offre		
Sensibilisation du public à une démarche qualité et au respect des procédures et normes Qualité, Sécurité, Environnement (QSE)		
Préconisation des méthodes et outils de gestion des risques et conception des scénarios d'accident et de suivi de la mise en œuvre d'actions de prévention des risques		
Validation des résultats de mesures et d'analyses et communication d'un diagnostic sur des risques environnementaux ou sanitaires aux élus, institutionnels, organismes et leur apporter un appui technique		
Mise en place des procédures qualité et contrôle de leur application ; action de promotion et formation à leur usage		
Délivrance des autorisations d'activités et détermination de leurs modalités d'exécution (port d'équipement spécial, habilitation, permis feu, ...)		<ul style="list-style-type: none"> - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués

	<p>diplomatie afin de permettre la déclinaison des orientations stratégiques de l'entreprise sur le plan opérationnel, dans les domaines de l'agroalimentaire, de la prévention et de la communication santé, en favorisant notamment l'adhésion des collaborateurs au niveau local, national et international.</p> <p>C12 - Capacité à entreprendre et innover en AgroAlimentation Santé dans un contexte personnel et professionnel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dossiers en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Dossiers en Sciences Techniques Générales de l'Ingénieur - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en Sciences Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Dossiers en Sciences Techniques Générales de l'Ingénieur Validation des compétences si notes des Unités d'enseignement supérieures à 10/20
--	---	--

Bloc n°7 – Traduire les qualités des produits en bénéfices consommateurs, définir le positionnement de l'offre proposée aux segments cibles, créer et gérer les plans d'actions			
REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Élaboration d'un plan média de mise sur le marché d'un produit	<p>C1 - Connaître et comprendre les aspects essentiels relatifs aux propriétés des aliments, des bio ressources et des procédés permettant de : développer un produit ; mettre en place et faire évoluer un procédé de transformation ; organiser des productions industrielles ; garantir la satisfaction des parties intéressées des entreprises par l'analyse des contraintes liées au comportement alimentaire du consommateur aux effets sur la santé et l'environnement des aliments.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles sur tables pour les enseignements Sciences et Techniques Spécifiques de l'Ingénieur et Sciences et Techniques Générales de l'Ingénieur - Projets appliqués - Stages en milieu professionnel et rapport de stage 	
Conception des supports de promotion des produits			
Conception d'un argumentaire produit			
Définition du développement et du pilotage d'un site Internet	<p>C6 - Avoir des critères de durabilité à moyen et long terme dans toute analyse et action et savoir anticiper les évolutions sectorielles, sociétales, environnementales et économiques afin</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales 	

	<p>de proposer des solutions adaptées. Prendre en compte en compte l'analyse du cycle de vie produit dans toute conduite de projet.</p> <p>C8 - Prendre en compte les enjeux des relations au travail, d'éthique, de responsabilité, de sécurité et de santé au travail et savoir s'y référer pour contribuer à leur respect, leur déploiement dans le cadre des activités de recherche, de développement, de maîtrise de la qualité, de production, de conseil ou commercial de l'entreprise de production alimentaire ou de promotion (prévention et éducation) de la santé.</p> <p>C9 - Dans le cadre et le respect des principes du développement durable, prendre en compte les aspects globaux économiques, environnementaux et sociétaux en les intégrant localement dans ses activités de conduite de projets de développement, les activités de gestion des entreprises de production alimentaire ou de promotion (prévention et éducation) de la santé ou au quotidien dans une optique d'amélioration continue, dans un contexte tant national qu'international.</p> <p>C11 - Être capable de s'intégrer dans l'organisation et l'évolution de l'entreprise par l'animation d'équipes, la conduite de projets transversaux interservices, la mise en œuvre d'une bonne collaboration en permettant à tous de saisir les enjeux et contraintes de chacun. Être médiateur et faire preuve de diplomatie afin de permettre la déclinaison des orientations stratégiques de l'entreprise sur le plan opérationnel, dans les domaines de l'agroalimentaire, de la prévention et de la communication santé, en favorisant notamment l'adhésion des collaborateurs au niveau local, national et international.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Projets appliqués en Sciences et Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Stages en milieu professionnel (dont international) et rapport de stage - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en Sciences Humaines et Sociales - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en Sciences et Techniques Spécifiques de l'Ingénieur - Dossiers en Sciences et Techniques Générales de l'Ingénieur
--	---	--

	<p>C12 - Capacité à entreprendre et innover en AgroAlimentation Santé dans un contexte personnel et professionnel.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Mobilité Internationale académique et professionnelle- Projets en Sciences Humaines et Sociales- Stages en milieu professionnel et rapport de stage- Projets appliqués- Dossiers en Sciences et Techniques Spécifiques de l'Ingénieur- Dossiers en Sciences et Techniques Générales de l'Ingénieur <p>Validation des compétences si notes des Unités d'enseignement supérieures à 10/20</p>
--	---	---