

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation, EILCO Spécialité Agroalimentaire

Activités	Compétences	Modalités d'évaluation
<p>Conception, amélioration et finalisation de procédés agroalimentaires et halieutiques, dans un objectif de développement commercial et d'innovation en milieu industriel.</p>	<p>Communiquer un diagnostic sur des risques environnementaux ou sanitaires dans le domaine agroalimentaire et halieutique</p> <p>Déterminer des protocoles de fabrication et de formulation agroalimentaires</p> <p>Définir la faisabilité et la rentabilité d'un produit alimentaire</p> <p>Élaborer des solutions techniques et financières dans le domaine agroalimentaire</p> <p>Suivre et faire évoluer la planification de la production agroalimentaire en fonction des flux, délais, approvisionnement</p> <p>Déterminer les évolutions et améliorations d'une démarche qualité au sein d'une entreprise agroalimentaire.</p> <p>Appliquer la méthode Bilan Carbone au sein d'une entreprise agroalimentaire</p>	<p>L'évaluation des ressources et acquis d'apprentissage s'effectue par des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôles d'acquisition des connaissances (contrôle continu, examens et rapports sur des activités pratiques) et études de cas, évalués par des enseignants ; - Mises en situations professionnelles reconstituées. <p>Chaque compétence développée au travers des blocs de compétences est évaluée au travers de situations d'apprentissage authentiques, nécessitant la mobilisation de ressources propres et d'acquis d'apprentissage multiples. Ces évaluations s'effectuent par des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mises en situations professionnelles évalués par observation d'enseignants et de professionnels (désignés comme tuteurs), au travers d'une analyse réflexive et d'apport d'éléments de preuve ; - Mises en situations professionnelles, évaluées par des restitutions écrites et orales devant des jurys composés de professionnels, d'enseignants et/ou d'enseignants-chercheurs ; - Une autoévaluation permanente validée et évaluée par les tuteurs. <p>Les élèves en situation de handicap ont la possibilité de s'orienter vers le référent handicap de l'école. Des commissions sont alors organisées pour proposer des aménagements (accompagnement humain, aménagements pédagogiques, aménagements des examens).</p>

<p>Définition des moyens, méthodes et techniques de valorisation et de mise en œuvre des résultats de recherche pour la conception de procédés agroalimentaires et halieutiques</p>	<p>Réaliser la veille technologique pour identifier les évolutions du secteur agroalimentaire et halieutique</p> <p>Mener des études et expérimentations à des fins d'innovation agroalimentaire</p> <p>Réaliser des tests et essais, analyser les résultats et déterminer les mises au point du produit, du procédé agroalimentaire</p> <p>Présenter et expliciter les avancées scientifiques et les travaux de recherche en agroalimentaire</p> <p>Déterminer et développer les méthodes de recherche, de recueil et d'analyse de données liées à l'agroalimentaire</p> <p>Élaborer des propositions ou des solutions techniques et financières dans le cadre d'une entreprise agroalimentaire</p> <p>Rédiger les rapports, publications, mémoires des travaux de recherche liés à l'agroalimentaire</p>	<p>L'évaluation des ressources et acquis d'apprentissage s'effectue par des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôles d'acquisition des connaissances (contrôle continu, examens et rapports sur des activités pratiques) et études de cas, évalués par des enseignants ; - Mises en situations professionnelles reconstituées. <p>Chaque compétence développée au travers des blocs de compétences est évaluée au travers de situations d'apprentissage authentiques, nécessitant la mobilisation de ressources propres et d'acquis d'apprentissage multiples. Ces évaluations s'effectuent par des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mises en situations professionnelles évalués par observation d'enseignants et de professionnels (désignés comme tuteurs), au travers d'une analyse réflexive et d'apport d'éléments de preuve ; - Mises en situations professionnelles, évaluées par des restitutions écrites et orales devant des jurys composés de professionnels, d'enseignants et/ou d'enseignants-chercheurs ; - Une autoévaluation permanente validée et évaluée par les tuteurs. <p>Les élèves en situation de handicap ont la possibilité de s'orienter vers le référent handicap de l'école. Des commissions sont alors organisées pour proposer des aménagements (accompagnement humain, aménagements pédagogiques, aménagements des examens).</p>
--	--	--

<p>Conception et mise en œuvre des méthodes et outils à disposition des services de l'entreprise pour la production agroalimentaire et halieutique, dans une perspective de management</p>	<p>Définir le cahier des charges d'un projet agroalimentaire et halieutique</p> <p>Identifier les finalités, objectifs, enjeux et les contraintes d'un projet agroalimentaire</p> <p>Utiliser des outils statistiques à des fins d'analyse et d'aide à la décision pour l'amélioration des produits agroalimentaires</p> <p>Vérifier l'organisation logistique d'une fabrication agroalimentaire</p> <p>Définir les conditions d'exécution, les caractéristiques techniques et les délais de réalisation d'une fabrication agroalimentaire</p> <p>Superviser les conditions de la mise en œuvre des projets en agroalimentaire</p>	<p>L'évaluation des ressources et acquis d'apprentissage s'effectue par des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôles d'acquisition des connaissances (contrôle continu, examens et rapports sur des activités pratiques) et études de cas, évalués par des enseignants ; - Mises en situations professionnelles reconstituées. <p>Chaque compétence développée au travers des blocs de compétences est évaluée au travers de situations d'apprentissage authentiques, nécessitant la mobilisation de ressources propres et d'acquis d'apprentissage multiples. Ces évaluations s'effectuent par des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mises en situations professionnelles évalués par observation d'enseignants et de professionnels (désignés comme tuteurs), au travers d'une analyse réflexive et d'apport d'éléments de preuve ; - Mises en situations professionnelles, évaluées par des restitutions écrites et orales devant des jurys composés de professionnels, d'enseignants et/ou d'enseignants-chercheurs ; - Une autoévaluation permanente validée et évaluée par les tuteurs. <p>Les élèves en situation de handicap ont la possibilité de s'orienter vers le référent handicap de l'école. Des commissions sont alors organisées pour proposer des aménagements (accompagnement humain, aménagements pédagogiques, aménagements des examens).</p>
---	--	--

<p>Définition et suivi de la politique de qualité, sécurité (sécurité au travail, conditions de travail) et protection de l'environnement, selon les normes et la réglementation Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement</p>	<p>Réaliser un plan qualité au sein d'une entreprise agroalimentaire et halieutique</p> <p>Analyser les non-conformités et déterminer des actions correctives liées à un procédé agroalimentaire</p> <p>Concevoir un système de management Qualité Sécurité Environnement (QSE) en respectant les aspects normatifs (ISO 9000 et 22000)</p> <p>Mettre en place et contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) au sein d'une entreprise agroalimentaire</p> <p>Déterminer les évolutions et améliorations d'une démarche qualité au sein d'une entreprise agroalimentaire</p> <p>Mettre en œuvre un audit qualité dans une entreprise agroalimentaire</p> <p>Suivre la mise en œuvre d'actions de prévention des risques au sein d'une entreprise agroalimentaire</p> <p>Préconiser et mettre en œuvre des mesures pour le développement durable au sein d'une entreprise agroalimentaire</p> <p>Intégrer les enjeux économiques liés aux thématiques environnementales au sein d'une entreprise agroalimentaire.</p>	<p>L'évaluation des ressources et acquis d'apprentissage s'effectue par des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôles d'acquisition des connaissances (contrôle continu, examens et rapports sur des activités pratiques) et études de cas, évalués par des enseignants ; - Mises en situations professionnelles reconstituées. <p>Chaque compétence développée au travers des blocs de compétences est évaluée au travers de situations d'apprentissage authentiques, nécessitant la mobilisation de ressources propres et d'acquis d'apprentissage multiples. Ces évaluations s'effectuent par des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mises en situations professionnelles évalués par observation d'enseignants et de professionnels (désignés comme tuteurs), au travers d'une analyse réflexive et d'apport d'éléments de preuve ; - Mises en situations professionnelles, évaluées par des restitutions écrites et orales devant des jurys composés de professionnels, d'enseignants et/ou d'enseignants-chercheurs ; - Une autoévaluation permanente validée et évaluée par les tuteurs. <p>Les élèves en situation de handicap ont la possibilité de s'orienter vers le référent handicap de l'école. Des commissions sont alors organisées pour proposer des aménagements (accompagnement humain, aménagements pédagogiques, aménagements des examens).</p>
---	---	--

<p>Direction, coordination, encadrement ou supervision d'un projet, d'une équipe, d'un service ou d'un département en lien avec des problématiques liées à l'agroalimentaire et à l'halieutiques avec gestion du budget correspondant.</p>	<p>Piloter un projet agroalimentaire et halieutique</p> <p>Diriger un service, une structure agroalimentaire</p> <p>Coordonner l'activité d'une équipe au sein d'une entreprise agroalimentaire</p> <p>Intégrer les bases du financement et du pilotage économique de projets au sein d'une entreprise agroalimentaire.</p> <p>Se situer, travailler, évoluer dans une entreprise ou une organisation agroalimentaire, en langue française et anglaise.</p> <p>Prendre en compte la dimension humaine, sociétale et multiculturelle dans ses choix et ses stratégies au sein d'une entreprise agroalimentaire.</p> <p>Présenter de façon synthétique et argumentée, tant à l'oral qu'à l'écrit, les enjeux, méthodes employées, résultats et conclusions liés à un projet agroalimentaire</p>	<p>L'évaluation des ressources et acquis d'apprentissage s'effectue par des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôles d'acquisition des connaissances (contrôle continu, examens et rapports sur des activités pratiques) et études de cas, évalués par des enseignants ; - Mises en situations professionnelles reconstituées. <p>Chaque compétence développée au travers des blocs de compétences est évaluée au travers de situations d'apprentissage authentiques, nécessitant la mobilisation de ressources propres et d'acquis d'apprentissage multiples. Ces évaluations s'effectuent par des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mises en situations professionnelles évalués par observation d'enseignants et de professionnels (désignés comme tuteurs), au travers d'une analyse réflexive et d'apport d'éléments de preuve ; - Mises en situations professionnelles, évaluées par des restitutions écrites et orales devant des jurys composés de professionnels, d'enseignants et/ou d'enseignants-chercheurs ; - Une autoévaluation permanente validée et évaluée par les tuteurs. <p>Les élèves en situation de handicap ont la possibilité de s'orienter vers le référent handicap de l'école. Des commissions sont alors organisées pour proposer des aménagements (accompagnement humain, aménagements pédagogiques, aménagements des examens).</p>
---	---	--