

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation du Titre d'ingénieur
diplômé de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Agroalimentaire et Santé

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
Bloc n°1 – Déterminer les interactions entre conception, production, promotion de produits alimentaires et des besoins spécifiques du consommateur			
<p>Superviser les stocks des produits, équipements, matériels et consommables et définir les besoins en approvisionnement et préparer les commandes</p> <p>Définir les orientations stratégiques QHSE d'une structure et l' faisabilité et la rentabilité des projets qui en découlent eut égard de ces contraintes</p> <p>Réaliser une veille documentaire (collecte, analyse etc.) et tenir informée sa structure des nouvelles techniques et réglementations liées à l'activité</p> <p>Contrôler la conformité d'un produit ainsi que l'application des consignes de production, identifier les anomalies et dysfonctionnement</p>	<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 de l'entreprise (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 STSI et STGI - Projets appliqués - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Dossiers bibliographiques en STSI - 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 SHS 	

<p>Effectuer des audits de contrôle de conformité de produits et de prestations, Réaliser un diagnostic et une étude d'impact (dont environnementale) Vérifier l'état de conformité réglementaire d'un équipement et apporter un appui technique aux services qualité, maintenance, méthodes. Vérifier la conformité de dispositifs de sécurité des personnes et des installations Évaluer le coût des non-conformités Analyser les besoins du client, un marché, des parts de ventes, des marges bénéficiaires d'un produit ou d'une gamme, une réponse à un appel d'offres Actualiser les informations mises à la disposition d'un public</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en SHS
---	--	--

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

<p>Déterminer des axes d'évolution technologiques, élaborer les solutions techniques et concevoir le dossier technique</p>	<p>C2 - Maitriser 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques et compte-rendu en STSI - Projets appliqués en STSI - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage
<p>Définir les méthodes, les moyens d'études et de conception et leur mise en œuvre</p>		
<p>Réaliser des tests et essais, analyser les résultats et déterminer les mises au point du produit, du procédé</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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques et compte-rendu en STSI - Projets appliqués en STSI

Apporter une assistance technique et réaliser des supports techniques	<p>transformation des aliments, de la communication et de la prévention santé, ou du Marketing et de la communication</p> <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> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Travaux pratiques et compte-rendu en STSI - Dossiers en STSI - Stages - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en SHS
Intervenir en recherche, études et développement, essais et validations dans le domaine de la biochimie, de la bactériologie, de la microbiologie		
Contrôler l'état de fonctionnement, de conformité et l'étalonnage d'un appareil et planifier des interventions de maintenance		
Concevoir des protocoles d'analyses, des procédures QHSE et les faire évoluer et contrôler leur application		
Mettre en place une procédure de traitement des dossiers (délais, réglementation, ...)		
Élaborer un dossier d'homologation, mettre en place une procédure de certification		
Définir une gamme de produits pour un marché ainsi que leurs caractéristiques		
Concevoir les modalités de fabrication des produits selon les impératifs de production		
Réaliser un plan marketing, des tests auprès d'un panel consommateurs, et des enquêtes de satisfaction		
Lutter contre le gaspillage alimentaire		
Contrôler l'application d'une norme d'hygiène,		
Élaborer un outil de suivi et réaliser un suivi d'activité		
Animer 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

Traiter l'information (collecter, classer et mettre à jour)	<p>C2 - Maitriser 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.</p> <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> <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>	<ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques et compte-rendu en STSI - Projets appliqués en STSI - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Travaux pratiques et compte-rendu en STSI - Dossiers en STSI - Stages - Dossiers bibliographiques en STSI - Projets appliqués - Rapport de stage en milieu professionnel
Superviser le suivi et la mise à jour de banques de données de références, de nomenclatures, ...		
Planifier et suivre la réalisation des mesures et analyses et interpréter les résultats		
Proposer des ajustements suite aux résultats des ventes		
Attribuer un marché		
Vérifier les éléments d'activité et de gestion administrative du personnel et planning du personne		
Réaliser une gestion administrative et comptable		

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

Concevoir 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 des aliments, de la communication et de la prévention santé, ou du Marketing et de la communication</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>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</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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles sur tables pour les enseignements STSI et STGI - Projets appliqués - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Travaux pratiques et compte-rendu en STSI - Projets appliqués en STSI - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Projets appliqués en STSI - Projets en SHS - Rapports de stage - Contrôles sur table - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Maitrise de langues étrangères (dont Anglais)
Définir un programme de recherche et développement et proposer des améliorations produit		
Diriger un service, une structure et coordonner les activités d'une équipe et réaliser la gestion des ressources humaines		
Concevoir un système de management Qualité Sécurité Environnement (QSE) et un plan d'assurance qualité		
Analyser les dysfonctionnements, analyser les causes et déterminer les actions correctives		
Pratiquer des actions d'élaboration et de suivi du circuit des vigilances		
Sélectionner des filières de traitement de déchets (industriels, spéciaux, ...)		

	travail liées aux importations et exportations de produits. Respect des autres dans leur altérité.	<ul style="list-style-type: none"> - Projets en SHS - Rapports de stage à l'international 	
Bloc n°5 – Proposer une alimentation adaptée à la situation physiologique de l'individu et savoir la promouvoir			
Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires, négocier un contrat, contrôler et suivre 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 l'entreprise</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 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles sur tables pour les enseignements STSI et STGI - Projets appliqués - Stages en milieu professionnel et rapport de stage 	
Superviser un circuit de livraison			<ul style="list-style-type: none"> - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués
Former du personnel à des procédures et techniques			<ul style="list-style-type: none"> - Projets en SHS - Projets appliqués en STGI - Stages en milieu professionnel (dont international) et rapport de stage
Préconiser et mettre en place des actions correctives et préventives (sanitaires, environnementales...)			<ul style="list-style-type: none"> - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués
Conseiller la personne dans ses activités de la vie quotidienne, lors de situations conflictuelles, ou dans des démarches spécifiques			<ul style="list-style-type: none"> - Projets en SHS - Projets appliqués - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en STSI

	<p>opérationnel, en favorisant notamment l'adhésion des collaborateurs au niveau local, national et international.</p> <p>C12 - Capacité à entreprendre et innover dans un contexte personnel et professionnel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dossiers en STGI - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en STSI - Dossiers en STGI
--	--	--



Bloc n°6 – Préparer, décider, communiquer, mettre en œuvre les solutions permettant le développement, la production d'aliments, et la maîtrise de leurs qualités

Redéfinir 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> <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 l'entreprise</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles sur tables pour les enseignements STSI et STGI - Projets appliqués - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Projets en SHS - Projets appliqués en STGI - Stages en milieu professionnel (dont international) et rapport de stage
Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient		
Cuisiner des plats pour des enfants, personnes âgées ou médicalisées		
Préparer des plats cuisinés		
Coordonner des actions d'insertion professionnelle au sein d'un réseau de partenaires		
Coordonner des actions d'éducation au sein d'un réseau de partenaires		
Coordonner des actions de santé au sein d'un réseau de partenaires		
Piloter un projet		
Établir un cahier des charges et réaliser un appel d'offre		

Sensibiliser un public à une démarche qualité et au respect des procédures et normes Qualité, Sécurité, Environnement (QSE)	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 ou au quotidien dans une optique d'amélioration continue, dans un contexte tant national qu'international.	- Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués
Préconiser des méthodes et outils de gestion des risques et concevoir des scénarios d'accident et suivre la mise en oeuvre d'actions de prévention des risques	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 oeuvre 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, en favorisant notamment l'adhésion des collaborateurs au niveau local, national et international.	- Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en STSI - Dossiers en STGI
Valider les résultats de mesures et d'analyses et communiquer un diagnostic sur des risques environnementaux ou sanitaires aux élus, institutionnels, organismes et leur apporter un appui technique	C12 - Capacité à entreprendre et innover dans un contexte personnel et professionnel.	- Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en STSI - Dossiers en STGI
Mettre en place des procédures qualité et contrôler leur application, les promouvoir et former à leur usage		
Délivrer des autorisations d'activités et déterminer leurs modalités d'exécution (port d'équipement spécial, habilitation, permis feu, ...)		

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

Élaborer le plan média de mise sur le marché d'un produit	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. 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	- Contrôles sur tables pour les enseignements STSI et STGI - Projets appliqués - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Mobilité Internationale académique et professionnelle
Concevoir des supports de promotion des produits		
Concevoir un argumentaire produit		
Définir le développement et le pilotage d'un site Internet		

	<p>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 l'entreprise</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 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, en favorisant notamment l'adhésion des collaborateurs au niveau local, national et international.</p> <p>C12 - Capacité à entreprendre et innover dans un contexte personnel et professionnel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Projets en SHS - Projets appliqués en STGI - Stages en milieu professionnel (dont international) et rapport de stage - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en STSI - Dossiers en STGI - Mobilité Internationale académique et professionnelle - Projets en SHS - Stages en milieu professionnel et rapport de stage - Projets appliqués - Dossiers en STSI - Dossiers en STGI
--	---	---
