

Livret Dominante 2

« Produits, entreprises, procédés : PEPs »

2020-2021

Table des matières

Présentation générale de la Dominante 2.....	3
Objectifs de la dominante	3
Organisation de la dominante	3
Liens entre la dominante et les options de 3 ^{ème} année et les M2	4
Les Unités d’Enseignement séquentielles	5
UE 1 Aliments et bioproduits.....	5
UE 2 Procédés et gestion des unités de production.....	8
UE 3 Environnement socio-économique et premiers outils de gestion.....	10
UE 4 Management des organisations et outils de gestion	12
Les Unités d’Enseignement continues.....	14
UE Développement professionnel en Dominante.....	14
UE Langues en Dominante.....	17

Présentation générale de la Dominante 2

Responsables pédagogiques de la dominante Maria FIGUEROA - 04.67.87.40.86 - maria.figueroa@supagro.fr Karine GAUCHE - 04.99.61.24.19 - karine.gauche@supagro.fr
Responsable administrative de la dominante Raphaëlle SALGUERO - 04.99.61.30.28 - raphaelle.salguero@supagro.fr
Assistant de formation Sébastien CHASSOUANT - 04.99.61.22.50 - sebastien.chassouant@supagro.fr
Dates de la formation : du 04/09/2020 au 20/01/2021
Mots clés : Aliments ; Bioproduits ; Chimie ; Biochimie ; Physico-Chimie ; Microbiologie ; Nutrition ; Transformations. Génie des procédés ; Transferts de matière ; Transferts de chaleur ; Biotechnologie ; Nouvelles technologies ; Énergie ; Gestion de production ; Performance Industrielle ; Qualité ; Hygiène ; Sécurité ; Méthodes ; Contrôle- commande ; Entreprise ; Organisations ; Comptabilité et coûts ; Gestion financière ; Consommation alimentaire ; Marketing, Distribution ; Développement international.

Objectifs de la dominante

Connaître les **outils et méthodes** utilisés pour **valoriser** les matières premières agricoles (alimentaires, non alimentaires) à trois niveaux : **qualité produit, procédé de transformation, gestion et organisation de l'entreprise**. La progression va de l'échelle du produit (aliments et qualité) à l'échelle de l'usine (procédés et management des unités de production) et se termine par l'échelle de l'organisation (entreprise industrielle).

Organisation de la dominante

La dominante est organisée sous la forme de 4 UE :
UE1, UE2, UE3 et UE4.

UE OBLIGATOIRES SEQUENTIELLES		Nom des responsables	Heures	ECTS
UE1	Aliments et bioproduits	Maria FIGUEROA	105,25	8
ECUE 1.1	<i>Composition, structuration, propriétés et qualité des produits issus du vivant</i>		61,5	
ECUE 1.2	<i>Méthodes expérimentales de production et de caractérisation des produits issus du vivant</i>		43,75	
UE2	Procédés et gestion des unités de production	Antoine COLLIGNAN	93	6
ECUE 2.1	<i>Génie des procédés</i>		65	
ECUE 2.2	<i>Méthodes et qualité dans les process industriels</i>		28	
UE3	Environnement socio-économique et premiers outils de gestion	Karine GAUCHE	37,5	2
	<i>Introduction</i>		0,5	
	<i>Commerce mondial</i>		18	
	<i>Consommation alimentaire</i>		4	
	<i>Construction de systèmes de coûts</i>		9	
	<i>Système alimentaire et distribution</i>		6	
UE4	Management des organisations et outils de gestion	Karine GAUCHE	55	4
	<i>Analyse financière</i>		9	
	<i>Pilotage</i>		12	
	<i>Filières et Stratégie</i>		12	
	<i>Marketing</i>		13	
	<i>Organisations</i>		9	
Sous-total UE Séquentielles			290,75	20
UE OBLIGATOIRES CONTINUES		Nom des responsables	Heures	ECTS
Développement professionnel		DUPPI Mélanie TEZENAS Laurent	78	8
<i>Stage 1ère année</i>		DUPPI Mélanie BOURGEOIS Patrick	<i>sur 1ère année</i>	3
<i>Projet d'étudiants ingénieurs</i>		AUMASSON Géraldine	65	4
<i>Projet professionnel et personnel</i>		DUPPI Mélanie TEZENAS Laurent	13	1
Langues		DEPIERRE Jean Marc ZECCHINO Fabien	38,5	2
<i>Langue anglaise</i>			22	1
<i>2ème langue vivante</i>			16,5	1
Sous-total UE Continues			116,5	10
TOTAL			407,25	30

Liens entre la dominante et les options de 3^{ème} année et les M2

Cette dominante est vivement recommandée pour intégrer en 3^{ème} année les options "Agroalimentaire & Agro-Industrie Montpellier" et "Industrie Agro-Alimentaire au Sud".

Elle est également recommandée sans être obligatoire pour les options "AgroManager", "Viticulture-Œnologie", "Chimie Verte", "PVD", "Data Sciences", "PPE" et "Agrotic".

Les Unités d'Enseignement séquentielles

UE 1 Aliments et bioproduits

Mots clés

Aliments ; Bioproduits ; Chimie ; Biochimie ; Physico-Chimie ; Microbiologie ; Nutrition ; Transformations.

Objectifs

L'enseignement de l'UE 1 de la dominante Produits – Procédés – Entreprises s'appuie sur les acquis des tronc communs de première année des deux spécialités. Elle a pour objectif de permettre aux étudiants :

- La mobilisation des connaissances disciplinaires pour la compréhension des relations produit/propriétés
- La maîtrise des méthodes de base pour la démarche expérimentale et l'analyse des produits (composition et propriétés)
- L'acquisition d'une vision intégrée du produit en lien avec les étapes de transformation et leurs conséquences sur la qualité :
 - o étapes amont dont résulte le produit
 - o étapes aval qui vont avoir des conséquences sur les propriétés et la qualité pour l'utilisateur final, et qu'il faut pouvoir anticiper

ECUE 1.1 L'objectif de cet ECUE est l'acquisition de connaissances de bases à différents niveaux :

- Les briques élémentaires des produits issus du vivant : des molécules qui interagissent
 - o composition biochimique
 - o réactivité chimique
 - o caractérisation
- Le produit transformé
 - o propriétés d'usages (propriétés physiques et mécaniques, mesures)
 - o stabilité (sécurité sanitaire et altérations)
- Le produit du vivant destiné à l'alimentation
 - o aspects nutritionnels
- Des produits qui évoluent au cours des transformations
 - o Biotransformations microbiologiques et enzymatiques
 - o structuration
 - o relations procédé-qualité

ECUE 1.2 L'objectif de cette ECUE est l'acquisition de compétences pratiques

Ces compétences portent à la fois sur des compétences pratiques liées aux expériences conduites dans le cadre de l'ECUE, et des compétences plus transversales liées à la conception d'un protocole expérimental, à l'analyse de données expérimentales, à la rédaction de rapports et à la présentation des résultats. Les travaux pratiques porteront sur la caractérisation de la composition de produits alimentaires, de leurs propriétés texturales, physiques et nutritionnelles, sur l'identification de la présence de microorganismes pathogènes, sur la conduite de réactions enzymatiques ou microbiologiques, et sur l'étude de l'impact d'un procédé de cuisson sur les propriétés d'un produit alimentaire. A travers des méthodes de pédagogie active et des travaux pratiques les étudiants travailleront par petits groupes sur différents ateliers de productions expérimentales et de caractérisation de produits du commerce :

- Fabrication de pains
- Fabrication de produits laitiers (yaourts, fromages)
- Production de xanthane et d'émulsifiants
- Fabrication de bière

Capacités évaluées

Concepts-clés à mobiliser

L'UE a pour objectif d'apporter aux étudiants des connaissances de base concernant les produits issus de l'agriculture destinés à des usages alimentaires et non alimentaires. Les différents aspects de la caractérisation des produits, à différents niveaux d'échelles, ainsi que les propriétés d'usage recherchées seront abordés. L'évolution de ces caractéristiques et propriétés au cours des opérations de transformations qui conduisent de la matière première au produit fini sera également appréhendée sous un angle pratique.

Outils et méthodes à maîtriser

L'enseignement de l'UE 1 de la dominante Produits – Procédés – Entreprises s'appuie sur les acquis des tronc communs de première année des deux spécialités.

Comportements

Connaissances de bases sur les produits issus de l'agriculture et leurs propriétés, capacité à analyser des résultats pour identifier des critères de qualité et de sécurité produit, capacité à caractériser expérimentalement des produits issus du vivant.

Contenu et organisation de l'UE

L'UE est divisée en 2 ECUE :

- Un ECUE 1.1 « Composition, Structuration, Propriétés et Qualité des produits issus du vivant », centrée sur les connaissances de bases.
- Un ECUE 1.2 « Méthodes expérimentales de production et de caractérisation des produits issus du vivants », centrée sur l'acquisition de compétences pratiques en laboratoire.

Thème	Disciplines	EC	Enseignements	cours (h)	TD (h)	TP (h)
Introduction à la dominante		Maria Figueroa		0,5		
ECUE 1.1 (61,5h)						
			Introduction à l'UE1 et l'ECUE1: contexte et rappels	0,5		
Composition, stabilité et propriétés d'usage	Biochimie, Chimie, Physique, Physico-chimie	Nawel Achir	Qualité-produit	1		
		Maria Figueroa	Réactions chimiques des glucides	2,5		
		Laetitia Mouis	Brunissement enzymatique et non enzymatique	2,5		
			Dégradation des lipides	2		
			Propriétés fonctionnelles des additifs	2		
			Techniques instrumentales d'analyse chimique	4	4	
			Rhéologie et propriétés mécaniques / texturale	4		
			Mesures physiques (couleur, granulométrie, turbidité, tension de surface, etc.)	2		
Le produit destiné à l'alimentation : aspects nutritionnels	Nutrition	Sylvie Avallone	Equilibre alimentaire	3		
		Valérie Micard	Besoins en macronutriments	3		
			Besoins en micronutriments	1,5		
			Fibres, prébiotiques et probiotiques	2		
			Allergies et intolérances	2		
			Indices de qualité nutritionnelle	1,5		
			Analyse de la conso alimentaire			1,5
Transformation et structuration des	Sciences des aliments,	Nawel Achir	Flores positives et fermentations	3	2	
		Sylvie Avallone	Production et cinétique réactionnelle	4	2	

produits	enzymologie, microbiologie	Maria Figueroa	Structuration de l'aliment par le	2	
		Gérard Loiseau	procédé sur les propriétés		
		Valérie Micard	nutritionnelles		
		Maeva Subileau	Influence des procédés sur la qualité	2	2
		Eric Dubreucq	nutritionnelle		
			Influence des procédés sur la qualité	1,5	
			sensorielle des aliments		
			Microbiologie prédictive et flores	3	
			négatives		
Evaluation �crite				1	
ECUE 1.2 (43,75h)					
Introduction à l'ECUE 1.2			présentation des TP par atelier	1	
			TP intégrés par atelier		36,25
			Travail en autonomie		3,5
			Restitutions	3	

Modalités d'évaluation

L'évaluation de l'UE s'appuie sur deux notes :

ECUE1.1 (50 %) : une évaluation écrite de 1 h.

ECUE1.2 (50 %) : une évaluation orale (60 %) et une note de contrôle continu (compte rendu des TP) (40 %).

Structures de recherche et professionnels associés

Unités Mixtes de Recherche : IATE, QualiSud, SPO (utilisation d'appareils)

UE 2 Procédés et gestion des unités de production

Mots clés

Aliments ; Génie des procédés ; Transferts de matière ; Transferts de chaleur ; Biotechnologie ; Nouvelles technologies ; Énergie ; Gestion de production ; Performance Industrielle ; Qualité ; Hygiène ; Sécurité ; Méthodes ; Contrôle-commande

Objectifs

L'enseignement de l'UE 2 de la dominante Produits – Entreprises – Procédés s'appuie sur les acquis des tronc communs de première année des deux spécialités. Elle a pour objectif fournir aux étudiants des outils et méthodes afin d'analyser à plusieurs échelles les procédés et de permettre aux étudiants de connaître et savoir mettre en œuvre les principaux outils et méthodes opérationnelles mobilisés pour évaluer et assurer le bon fonctionnement des systèmes industriels.

ECUE 2.1 L'objectif de cet ECUE est l'acquisition de compétences pratiques :

- Développer des compétences pour dimensionner un procédé
- Être capable d'identifier les variables de pilotage d'un procédé
- Savoir construire un flow-sheet interactif
- Être capable d'établir des bilans massiques et énergétiques.
- Être capable de choisir un équipement
- Savoir construire un barème de traitement thermique
- Maîtriser les opérations de réfrigération et congélation, séparation mécanique et évaporation
- Maîtriser les procédés microbiologies et enzymatiques
- Commencer à identifier les voies d'optimisation multicritères

ECUE 2.2 L'objectif de cet ECUE est l'acquisition de compétences pratiques :

- Connaître les normes et certifications (systèmes ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000 et Labels, AOC, IGP, bio,)
- Connaître les Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, traçabilité
- Être capable d'établir un plan de nettoyage et désinfection
- Savoir mettre en œuvre un plan de maîtrise des risques
- Connaître les principes de bases du contrôle-commande d'un procédé
- Savoir établir une démarche structurée d'échantillonnage, de plans de contrôle et métrologie
- Être capable d'identifier des indicateurs chiffrés de performance industrielle
- Évaluer la pertinence, l'évolution d'indicateur de performance industrielle
- Être capable de prioriser les actions à mener pour accroître la performance d'une unité

Capacités évaluées

Concepts-clés à mobiliser

Elle a pour objectif fournir aux étudiants des outils et méthodes afin d'analyser à plusieurs échelles les procédés et de permettre aux étudiants de connaître et savoir mettre en œuvre les principaux outils et méthodes opérationnelles mobilisés pour évaluer et assurer le bon fonctionnement des systèmes industriels.

Outils et méthodes à maîtriser

L'enseignement de l'UE 2 de la dominante Produits – Entreprises – Procédés s'appuie sur les acquis des tronc communs de première année des deux spécialités.

Comportements

Aux 4 « couches » traditionnelles du génie des procédés (aliment/opérations unitaires/procédés/unité industrielle), comprendre la mise en œuvre des procédés et l'ordonnancement des OU. Sur quelques opérations unitaires importantes, connaître les variables opératoires clés, leurs principales actions. À l'échelle de l'unité de

production, connaître des différentes étapes du pilotage des flux en milieu industriel et des principaux outils d'amélioration des performances industrielles. Connaître les principales normes et labels ainsi que les plans de maîtrise des risques.

Contenu et organisation de l'UE

L'UE est divisée en 2 ECUE :

- Un ECUE 2.1 « Génie des Procédés », centrée sur l'acquisition de compétences en Génie des procédés agroalimentaires. D'une durée de 55 h, en cours et travaux dirigés, cet ECUE sera évalué par contrôle continu et par un examen écrit final.
- Un ECUE 2.2 « Méthodes et Qualité dans les process industriels », centrée sur l'acquisition de compétences. D'une durée de 25 h en cours, travaux dirigés et travaux pratiques, cet ECUE sera évalué par contrôle continu et par un examen écrit final.

Discipline	Cours	TD/TP	Autoformation en e-learning	Autres activités pédagogiques en autonomie	TOTAL
Génie des procédés	26	29		9	64
Physique appliquée	1	6		4	11
Sciences des aliments, agro-alimentaire	5	3			8
Agroéquipements	3				3
Statistique	3	2			5
Évaluation écrite	2				2
Total UE	40	40	0	13	93

Modalités d'évaluation

L'évaluation de l'UE s'appuie sur deux notes.

ECUE2.1 (60 %) : une évaluation écrite de 1h (70 %) et une note de contrôle continu (compte rendu des TP) (30%).

ECUE2.2 (40 %) : une évaluation écrite de 1h (70 %) et une note de contrôle continu (compte rendu des TP) (30%).

Structures de recherche et professionnels associés

Les cours seront réalisés principalement par les enseignants-chercheurs de SupAgro et du Cirad.

UE 3 Environnement socio-économique et premiers outils de gestion

Mots clés

Système Alimentaire, Environnement Economique, Consommation Alimentaire, Coûts, Distribution, Développement International

Objectifs

Cette UE vient en complément des enseignements de première année en matière d'économie et de gestion et est focalisée sur l'entreprise agro industrielle pour analyser les principales fonctions et s'approprier les principaux outils de gestion et de management. L'objectif est de comprendre les choix stratégiques et opérationnels des entreprises et de maîtriser les outils d'aide à la décision. A cet effet, il est nécessaire de comprendre l'insertion des entreprises agroalimentaires et agroindustrielles dans leur environnement économique, ainsi que les déterminants des comportements des consommateurs.

Capacités évaluées (concepts-clés à mobiliser, outils et méthodes à maîtriser, compétences à acquérir)

Concepts-clés à mobiliser

- Comportement des consommateurs
- Distribution et système alimentaire
- Calcul des coûts
- Informations et décision
- Commerce international

Outils et méthodes à maîtriser

Cette UE s'appuiera sur les enseignements des Troncs communs en économie et gestion. En particulier, les bases de l'analyse comptable et financière devront être acquises.

Comportements

Il s'agit de comprendre les processus de décision dans l'entreprise agroalimentaire, d'en identifier les grands principes et de maîtriser les outils de diagnostic et d'aide à la décision.

Contenu et organisation de l'UE

Cette UE est composée de 4 thèmes :

Thème	Contenu de cours (Concepts et outils-clés)	Enseignant	CM	TD	AUTOFORMATION
Introduction	Introduction UE3 et UE4	Karine Gauche	0,5		
Système alimentaire et distribution	Stratégie des acteurs de la distribution	Florent Saucède	2	4	
Commerce mondial	Géostratégie des firmes multinationales : localisation et rapports Nord Sud	Foued Cheriet	3	2	
Commerce mondial	Panorama du commerce mondial. Théories classiques du commerce international, éléments de comptabilité commerciale	Pasquale Lubello	9	2	

Thème	Contenu de cours (Concepts et outils-clés)	Enseignant	CM	TD	AUTOFORMATION
Commerce mondial	Commerce International et poids des firmes multinationales	Foued Cheriet / Pasquale Lubello		2	
Consommation	Panorama de la consommation alimentaire des consommateurs, modèles de choix	Lucie Sirieix	2	2	
Construction de système de coûts	Comptabilité de gestion (introduction aux coûts complets, coût de revient, coûts fixes et variables)	Karine Gauche	3	6	
Evaluation écrite				2	

Modalités d'évaluation

L'évaluation de l'UE reposera sur les évaluations de chacun des thèmes :

- Contrôle continu (40 %) : TD notés selon les enseignements (en général 3 TD notés)
- Examen final (60 %) – questions et exercices sous forme de test TICEA (test incluant des calculs, des appariements, des questions ouvertes etc...)

Structures de recherche et professionnels associés

Les cours seront réalisés principalement par les enseignants-chercheurs de SupAgro, des UMR MOISA et Innovation.

UE 4 Management des organisations et outils de gestion

Mots clés

Entreprise, Organisations, Stratégie, Filières, Pilotage, Analyse Financière, Marketing.

Objectifs

Cette UE vient en complément des enseignements de première année en matière d'économie et de gestion et est focalisée sur l'entreprise agro industrielle et de l'UE 3 pour analyser les principales fonctions et s'approprier les principaux outils de gestion et de management. L'objectif est de comprendre les choix stratégiques et opérationnels des entreprises et de maîtriser les outils d'aide à la décision

Capacités évaluées (concepts-clés à mobiliser, outils et méthodes à maîtriser, compétences à acquérir)

Concepts-clés à mobiliser

- Choix stratégiques
- Analyse de la concurrence
- Marketing et gestion des marques et des labels
- Choix des investissements
- Pilotage d'un industrie agro-alimentaire

Outils et méthodes à maîtriser

Cette UE s'appuiera sur les enseignements des Troncs communs en économie et gestion. En particulier, les bases de l'analyse comptable et financière devront être acquises. L'UE3 est indispensable pour appréhender cette UE4 ;

Comportements

Il s'agit de comprendre les processus de décision dans l'entreprise agroalimentaire, d'en identifier les grands principes et de maîtriser les outils de diagnostic et d'aide à la décision.

Contenu et organisation de l'UE

Cette UE comprend 5 thèmes

Thème	Contenu de cours (Concepts et outils-clés)	Enseignant	CM	TD	AUTO FORMATION
Filières et Stratégie	Filières et stratégie	Leïla Temri	6	6	
Organisations	Management des organisations et introduction GRH	Alain Falque	3	6	
Marketing	Marketing et Rôle de la marque (et des autres labels) dans les comportements d'achat	Florent Saucède	3	10	
Pilotage	Pilotage d'une industrie agroalimentaire : jeu	Karine Gauche/ Roussey/ Chambretto	2	10	
Analyse financière	Soldes intermédiaires de gestion et choix d'investissement	Louis-Antoine Saisset	3	6	

Evaluation écrite				2	
-------------------	--	--	--	---	--

Modalités d'évaluation

L'évaluation de l'UE reposera sur les évaluations de chacun des thèmes :

- Contrôle continu (40 %) : TD notés selon les enseignements (en générale 3 TD notés)
- Examen final (60 %) – questions et exercices sous forme de test TICEA (test incluant des calculs, des appariements, des questions ouvertes etc.)

Structures de recherche et professionnels associés

Les cours seront réalisés principalement par les enseignants-chercheurs de SupAgro, des UMR MOISA et Innovation.

Les Unités d'Enseignement continues

UE Développement professionnel en Dominante

Responsables pédagogiques de la dominante Mélanie DUPPI - 04.99.61.30.15 - melanie.duppi@supagro.fr Laurent TEZENAS - 04.67.61.70.54 - laurent.tezenas@supagro.fr	
Assistante de formation Assimine AHAMADA - 04.99.61.28.28 - assimine.ahamada@supagro.fr	
Nombre d'heures : 78	8 ECTS
Mots clés : Projet, compétences, milieu professionnel, communication, travail en équipe, interdisciplinarité	
UE et ECUE (élément constitutifs d'UE)	3 ECUE : PEI, stage 1 ^{ère} année et Projet professionnel et personnel

Objectifs

Objectif général :

L'objectif de cette UE est de préparer les étudiants au milieu professionnel et de les mettre dans différentes situations professionnalisantes où ils pourront notamment d'acquérir des compétences transversales (gestion de projet, communication, analyse, expression écrite et orale...). Elle a également pour objectif de leur apporter des outils nécessaires à la recherche de stage.

Cette UE, positionnée sur le S7, est composée de 3 ECUE :

- ECUE Stage 1^{ère} année, en entreprise agricole (ou agroalimentaire)
- ECUE PEI : Projet d'étudiants ingénieurs, poursuite de l'ECUE de 1^{ère} année
- ECUE Projet professionnel et personnel (PPP) & communication

Sous-objectifs :

ECUE stage :

- Analyser le fonctionnement d'une entreprise agricole (ou agroalimentaire) sur les plans économiques, sociaux et techniques.
- Analyser un projet d'évolution ou une problématique de l'entreprise (cursus IA).
- Développer sa connaissance de la réalité agricole (ou agroalimentaire) de son pays / d'un autre pays.
- Mettre en œuvre des pratiques agricoles ou agroalimentaires.

ECUE PEI :

- Gérer un projet d'étude commandité par des partenaires professionnels de Montpellier SupAgro.
- Connaître les techniques d'enquêtes quantitatives et qualitatives.
- Mobiliser les outils essentiels à la gestion de projet.
- Présenter collectivement à l'oral le résultat d'un travail d'équipe.

ECUE PPP et communication :

- Analyser et s'enrichir d'une expérience.
- Rédiger des candidatures attractives avec des compétences explicites.
- Savoir valoriser ses expériences et ses compétences en entretien.
- Adapter les techniques d'animation d'une réunion en fonction des objectifs.

Organisation générale et positionnement de l'UE dans l'année

ECUE stage : La période de stage est réalisée en première année du cursus. Le rapport de stage est rendu au cours du S7.

ECUE PEI : Poursuite du projet démarré au semestre 6. Le travail de terrain se fera pendant 2 semaines dédiées. Les TD PEI constituent des apports nécessaires au bon déroulement du projet.

ECUE PPP et communication : TD en continu tout au long du semestre.

Capacités évaluées

Concepts-clés à mobiliser

- ECUE stage : systèmes de cultures et d'élevage, autonomie
- ECUE PEI : conduite de projet, notion d'interculturalité, travail collaboratif
- ECUE PPP et communication : techniques de recherche de stage et de construction du projet professionnel, techniques d'animation de réunion

Outils et méthodes à maîtriser

- Rédaction de supports (rapports, notes de synthèse, CV et lettres, profils réseaux sociaux) en tenant compte des consignes transmises et des attentes des destinataires
- Présentation à l'oral du travail réalisé, des compétences développées en s'adaptant au public (jury, tuteur, étudiants) en s'appuyant sur des supports adaptés (diaporamas par exemple)
- Mobilisation des connaissances disciplinaires spécifiques à l'étude, au projet, à la compréhension de l'organisation de la structure professionnelle
- Analyse du fonctionnement d'une entreprise agricole ou agroalimentaire, analyse économique, analyse d'un projet multicritère, en repositionnant l'entreprise dans son environnement (ECUE stage)
- Conduite de projet : organisation du travail en équipe, gestion d'un budget, d'un planning, adoption d'une démarche interdisciplinaire (ECUE PEI)
- Analyse d'expériences, valorisation à l'écrit et à l'oral, explicitation de sa trajectoire et de ses choix de formation (ECUE PPP et communication)

Comportements

- Adopter une posture professionnelle
- S'adapter et s'intégrer dans une équipe et/ou un milieu professionnel nouveau (ouverture d'esprit, capacité d'écoute, intégration des différences culturelles)
- Développer une attitude collaborative lors des travaux de groupe ou d'équipe

Contenu de l'UE et programme

Discipline	cours	TD/TP	Autoformation en Elearning	Autres activités pédagogiques en autonomie	Total
Immersion en milieu professionnel (ECUE PEI)	1	14		50 sur 2 semaines	65
Immersion en milieu professionnel (ECUE Stage)					Stage réalisé en S6 (et S5)
Développement professionnel (ECUE PPP/com)	1	12			13

ECUE PEI

COURS (1 h)	Techniques d'enquêtes
TD (14 h)	Travailler dans un contexte interculturel et accueil des nouveaux entrants dans les équipes projet Analyse d'expérience Préparation à la soutenance orale

ECUE PPP COM

COURS (1 h)	Préparation du projet professionnel et personnel
TD (12 h)	Communication non violente et bien-être au travail Analyse d'offres (de stage) et rédaction de candidatures Difficultés en situations professionnelles Simulations d'entretien de recrutement Techniques de recrutement

Modalités d'évaluation

L'UE est acquise si la note obtenue est supérieure ou égale à 10/20. Une note minimale de 7/20 doit cependant être acquise dans chacun des ECUE pour valider l'UE.

ECUE stage (37,5%) : rapport de stage

ECUE PEI (50%) : cahier des charges, rapport écrit, soutenance orale

ECUE PPP/communication (12,5%) : évaluation continue et rendus écrits

Structures de recherche et professionnels associés

Commanditaires PEI, organismes de stage

Interventions de professionnels en TD (PPP).

Responsables pédagogiques Jean-Marc Dépierre - Tel : 04 99 61 25 67 - mail : jean-marc.depierre@supagro.fr Fabien Zecchino - Tel : 04 67 61 70 62 - mail : fabien.zecchino@supagro.fr	
Assistante de formation : Olga COLLIN – Tel : 04 99 61 27 14 - mail : olga.collin@supagro.fr	
Nombre d'heures : 22h	1 ECTS
Mots clés : compétences linguistiques, interculturel, communication professionnelle, champ lexical/grammatical, évaluation	
UE et ECUE (éléments constitutifs d'UE)	Pas d'ECUE dans l'UE

Objectifs de l'UE

Objectif 1 : Affirmer son projet professionnel

- Se doter d'outils personnels et élaborer des stratégies en vue de son intégration dans le monde du travail dans un contexte international : CV, lettre de motivation, entretien d'embauche...

Objectif 2 : Communiquer, échanger et argumenter

- Renforcer les acquis des semestres précédents dans les domaines de la communication, de la prise de parole, de l'argumentation, de l'animation de débats et du travail d'équipe
- Identifier les stratégies de communication en lien avec son domaine de spécialité
- Savoir présenter et valoriser son activité professionnelle à destination du grand public

Objectif 3 : Renforcer sa maîtrise linguistique et développer ses connaissances lexicales

- Renforcement du vocabulaire général et agronomique
- Acquisition et renforcement du vocabulaire du champ de spécialisation (suivant la dominante choisie)
- Consolidation des acquis grammaticaux des cycles précédents
- Développement de la maîtrise phonétique (prononciation, prosodie, rythme, accentuation...)

Organisation générale et positionnement de l'UE dans l'année

UE transversale sur le semestre 7, l'anglais est enseigné de septembre à fin décembre à raison de 11 séances de 2h hebdomadaires.

La présence est obligatoire. A chaque absence non justifiée, il sera attribué un « 0 » comptant pour la moyenne. Des groupes de niveaux sont constitués pour un meilleur apprentissage.

Contenu de l'UE et programme

1 : La recherche d'emploi

- Savoir rédiger un CV et une lettre de motivation en anglais
- Réaliser un entretien d'embauche

2 : Le compte-rendu écrit

- Savoir rédiger un écrit à caractère professionnel (compte-rendu, résumé scientifique, email...) de manière appropriée et efficace

3 : La communication à caractère professionnel

- Savoir présenter et promouvoir son activité en anglais
- Se familiariser avec les outils de communication en lien avec son domaine de spécialité

4 : Le management interculturel

- Appréhender l'influence et les effets de la dimension culturelle dans un cadre de travail international

Capacités évaluées

Concepts-clés à mobiliser

Etre capable de comprendre et de s'exprimer couramment en langue étrangère Maitriser les stratégies de communication en langue étrangère

Outils et méthodes à maîtriser

Savoir présenter et valoriser ses compétences professionnelles

Comportements

Savoir communiquer et interagir dans un contexte interculturel

Modalités d'évaluation

Contrôle continu : 100 %. On cherchera à évaluer au moins trois des cinq compétences linguistiques (compréhension orale, compréhension écrite, expression orale, expression écrite, interaction orale).

Niveau visé (selon le cadre européen pour l'enseignement des langues) : C1, niveau minimal attendu : B2 (785pts au TOEIC / 160pts au Cambridge)

UE LV2 – Langue vivante Allemand – Espagnol - Portugais

Responsables pédagogiques Inma VILLEMIN - 04.99.61.22.27 – inma.villemin@supagro.fr	
Assistante de formation : Olga COLLIN – Tel : 04 99 61 27 14 - mail : olga.collin@supagro.fr	
Nombre d'heures : 16,5h	1 ECTS
Mots clés : compétences linguistiques, interculturel, communication professionnelle, champ lexical/grammatical, évaluation	
UE et ECUE (élément constitutifs d'UE)	Pas d'ECUE dans l'UE

Objectifs de l'UE

L'UE LV2 a pour objectif de répondre aux besoins linguistiques et interculturels d'un ingénieur à l'international. Afin d'atteindre cet objectif général, 3 axes majeurs seront privilégiés au cours de la formation :

- Acquisition d'une langue de spécialité.
- Priorité donnée à la communication orale.
- Atteinte du niveau C1 (à minima B2) du Cadre Commun Européen pour le parcours approfondissement et du niveau B1 (à minima A2) pour le parcours initiation à une nouvelle langue.

Organisation générale et positionnement de l'UE dans l'année

La promotion est divisée en groupes de niveau (A1 au C1) – 1.5 heure par semaine.

Un test de niveau organisé en tout début de formation permet de positionner les étudiants dans des groupes de niveau homogène pour un meilleur apprentissage.

Contenu de l'UE et programme

Le contenu de l'UE varie selon le niveau de LV2, les enseignants choisiront les thématiques les mieux adaptées aux niveaux des élèves, parmi les suivantes :

Thème 1 : Affirmer son projet professionnel

- Education et métiers.
- Se projeter sur son avenir professionnel.
- Révisions des techniques de rédaction de CV, lettres de motivation et de simulation d'entretiens d'embauche.

Thème 2 : Echanger, convaincre et argumenter

- Débats (thématiques sensibles et d'actualité)
- Négocier son rôle dans un travail d'équipe de la LV2.
- Mettre en avant des compétences et de l'expérience.
- Savoir prendre la parole, défendre un point de vue et argumenter.
- Renforcer les techniques de présentation.
- Identifier les stratégies marketing mises en place pour la commercialisation des produits agroalimentaires.
- Savoir valoriser un produit du secteur agro-alimentaire
- Concevoir des supports visuels (PowerPoint) et s'en servir pour appuyer un propos.
- Utiliser stratégies et culture personnelle pour appuyer un argument.
- Résumer et faire la synthèse de textes et enregistrements avec mots-clés.
- Faire le résumé et le commentaire d'une œuvre littéraire et en dégager un thème de société.

Thème 3 : Acquisitions des nuances syntaxiques et communicatives propres aux pays qui utilisent la LV2.

- Se familiariser aux différences syntaxiques propres à chaque pays
- Compréhension de la langue orale globalement et de façon détaillée (en salle multimédia) avec les accents.
- S'exercer à la phonétique et aux subtilités linguistiques favorisant l'intégration.
- Sensibilisation aux accents locaux.

Thème 4 : Renforcement linguistique et acquisition de champs lexicaux.

- Acquisition et consolidation du vocabulaire agronomique et agroalimentaire.
 - Viticulture (dénomination d'origine / variétés de vins / dégustation des vins)
- Acquisition du vocabulaire de l'environnement, de l'entreprise et de l'agronomie dans les médias.
 - Société et économie (modes de vie / économie / immigration-émigration)
 - Moyens de communication (réseaux sociaux / TV / radio) - Sciences et technologie
- Culture et tradition - Politique / histoire

Capacités évaluées

- Concevoir des supports de communication professionnelle visuels.
- Maîtriser les stratégies de présentation.
- Savoir prendre la parole, défendre un point de vue et argumenter.
- Savoir présenter et valoriser ses compétences professionnelles.
- Rédiger des écrits argumentatifs.
- Comprendre le contenu des différents supports écrits, visuels et iconographiques.
- Acquérir et maîtriser le vocabulaire spécifique.
- Maîtriser les acquis linguistiques
- S'exprimer à l'oral de façon claire et organisée dans un contexte professionnel de la LV2.
- Acquérir et maîtriser le vocabulaire agricole, agronomique et agroalimentaire.

Modalités d'évaluation

- Contrôle continu en langues : les cinq compétences sont évaluées (compréhension orale, compréhension écrite, expression écrite, expression orale en interaction, expression orale en continu).
- Pour chaque semestre, moyenne d'une note contrôle continu avec le même coefficient interne pour chaque compétence langagière évaluée.
- Présence en cours obligatoire. Un justificatif pour chaque absence est à fournir dans les 3 jours. A chaque absence non justifiée, il sera attribué un « 0 » comptant pour la moyenne.