

**Livret de formation**  
**Formation ingénieur spécialité agroalimentaire**  
**Sous statut apprenti (FISA AA)**

**3ème année - S9 et S10**  
**modules spécifiques FISA**  
**(se référer au livrets**  
**FISE et dominantes**  
**pour le programme complet)**

Programme 2024 - 2025

## Objectifs de la formation

L'Institut Agro Dijon, une des 3 écoles de l'Institut Agro avec l'Institut Agro Rennes Angers et l'Institut Agro Montpellier, est accrédité par la CTI (Commission des Titres d'Ingénieur) à délivrer le titre d'Ingénieur, spécialité agronomie et spécialité agroalimentaire, par la voie de la formation initiale sous statut étudiant et sous statut apprenti, par la voie de la formation continue, la validation des acquis de l'expérience (VAE) et la validation des études supérieures (VES).

L'école détient le label EUR ACE (label Européen) pour ses formations d'ingénieurs.

L'Institut Agro Dijon est l'unique centre de formation des élèves ingénieurs fonctionnaires, Ingénieurs de l'Agriculture et de l'Environnement (IAE) en France.

L'objectif général de l'Institut Agro Dijon est de constituer un centre de référence en sciences et techniques agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement ainsi qu'en sciences de l'éducation et de la professionnalisation, reconnu au travers de ses formations initiales et continues, de sa recherche et de son expertise à l'échelle locale, nationale, européenne et internationale. La politique de formation de l'école est principalement centrée sur le cursus ingénieur.

L'Institut Agro Dijon a pour objectif de former, sur des bases scientifiques, les nouvelles générations de cadres et d'acteurs avec des compétences systémiques et pluridisciplinaires, inventer et innover pour mieux nourrir le monde en agissant avec et pour le vivant.

Au cours de sa formation l'élève ingénieur de l'Institut Agro Dijon développe des compétences fondées sur l'observation, l'approche systémique, l'expérimentation, l'appropriation et la modélisation.

Dans les secteurs agronomique et agroalimentaire, il développe la maîtrise de la production agricole, la transformation et la mise sur le marché, la complexité sociale propre aux territoires et sait prendre en compte les enjeux internationaux et environnementaux. Les connaissances spécifiques proposées à l'Institut Agro Dijon s'inscrivent dans un continuum territoire - environnement - agroenvironnement - productions animales - procédés alimentaires - nutrition - sensorialité - santé.

Cet ancrage assure des formations en phase avec un développement économique durable et respectueux du bien-être du consommateur.

Dans un contexte de transition où les questions de coordination intra et intersectorielles sont déterminantes pour la conception d'innovations et la régulation des processus de production, les ressources spécifiques dont l'école dispose dans le domaine des sciences sociales seront particulièrement mobilisées.

## Ingénieur de l'Institut Agro Dijon spécialité agroalimentaire

### Les compétences visées

Spécialiste du secteur agroalimentaire, l'Ingénieur de l'Institut Agro spécialité agroalimentaire est appelé à encadrer, diriger et mener un travail d'ingénierie répondant aux besoins des consommateurs d'un point de vue organoleptique et nutritionnel.

Il sait mobiliser les leviers pour accélérer la transformation des systèmes alimentaires dans un objectif de développement durable et d'accompagnement des transitions dans un monde en urgence environnementale.

Il est spécialiste de l'innovation et de l'ingénierie des produits destinés à l'alimentation humaine et animale. Il résout des problèmes multifactoriels produit/procédé/emballage et intègre les valeurs santé et hédonique (goût et plaisir) des aliments.

Il possède 2 domaines d'expertise :

- La formulation et le traitement des produits alimentaires, matières premières, produits intermédiaires et produits finis ;
- La conception et maîtrise de procédés de traitement et de transformation des aliments.

La formation est construite sur un socle commun de six blocs de compétences :

- **Réalisation de diagnostic de système de production alimentaire** : adopter une démarche scientifique pour réaliser un état des lieux, prendre en compte les enjeux de l'entreprise / organisme et de son environnement pour une approche systémique ;
- **Conception et pilotage de projets appliqués à l'alimentation** : définir les attendus et les objectifs pour la mise en œuvre d'un projet, planifier et conduire le projet, concevoir et déployer une réponse (ou des réponses à un problème), communiquer avec les parties prenantes, évaluer la conduite du projet et l'atteinte des résultats du projet par rapport aux objectifs visés ;
- **Gestion de la production et de qualité de système de transformation alimentaire durable** : piloter un atelier de transformation afin d'optimiser la production dans un contexte de transitions, manager la qualité des produits ;

- **Accompagnement au changement (dont adaptation aux enjeux sociaux et environnementaux) d'acteurs ou d'organisation dans le domaine alimentaire** : construire un argumentaire pour favoriser l'appropriation des transitions, concevoir une stratégie de conduite du changement avec une pensée exploratoire, prospective, crative, innovante ;
- **Management d'équipe** : encadrer une équipe interdisciplinaire afin de travailler en collaboration pour un objectif commun, animer un réseau de professionnels ou un groupe de travail dans un contexte multiculturel, de diversité et international ;
- **Développement de ses compétences et de son activité** : évaluer ses compétences et besoins de formation afin de les développer tout au long de la vie, développer son réseau professionnel, développer une activité ou une entreprise.

Ces blocs de compétences sont décrits dans la fiche RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles) du titre d'Ingénieur de l'Institut Agro Dijon spécialité agroalimentaire : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38407/>

## Modalités pédagogiques

Chaque apprenant dispose le temps de la scolarité de :

- ♦ Un accès au Wifi de l'école et à des postes informatiques (salles informatiques en libre-service).
- ♦ Une adresse de messagerie institutionnelle fournie pour la durée de la formation (arrêt cette messagerie 1 an après la fin de la formation).
- ♦ Un accès à un ensemble d'applications et de ressources numériques pour suivre sa scolarité à l'adresse suivante : <https://applis.agrosupdijon.fr>.
- ♦ Un accès à vos ressources pédagogiques via la plateforme de formation Héliantice.
- ♦ Un accès au centre de documentation, Médiadoc.
- ♦ Une licence gratuite d'Office 365.
- ♦ Un service d'édition pour les rapports de stage et mémoire ainsi que l'impression des supports pédagogiques.
- ♦ Un accès à l'AgroLab.

Les ingénieurs formés sont avant tout des scientifiques. La formation fait appel à des connaissances acquises dans les cursus antérieurs (prérequis) en sciences fondamentales. Les élèves-ingénieurs mobilisent leurs acquis au cours de séances de travaux pratiques, de projets interdisciplinaires et de mises en situation tout au long de leur cursus, avec une complexification croissante des problèmes posés.

Au cours des 3 années, les élèves-ingénieurs développent des compétences en abordant différentes situations :

- Les enseignements sont largement interdisciplinaires, les élèves-ingénieurs sont formés à appréhender les multiples approches d'un problème (technique, économique, sociologique, administrative...), via la mobilisation de plusieurs champs disciplinaires. Les solutions préconisées s'appuient donc sur un triptyque : validité scientifique – validité économique - validité administrative en prenant en compte l'environnement culturel de la situation étudiée.
- L'alternance de travaux de groupe et de travaux individuels les conduit à acquérir progressivement de l'autonomie mais aussi à comprendre l'intérêt d'un travail en équipe pour la résolution de problèmes.
- Différentes mises en situations : démarche de projet, confrontation à une situation professionnelle, étude de terrain, enquête, permettent aux élèves-ingénieurs de s'approprier les savoirs théoriques puis de les éprouver au cours des 3 années.
- Résolution de problèmes concrets posés par des commanditaires (partenaires institutionnels, entreprises et organismes des secteurs agricole et agroalimentaire) qui servent de support pour l'acquisition progressive de la démarche de projet.
- Missions confiées au cours des périodes en milieu professionnel.
- Conception de produits, de procédés et de services en 3ème année, qui permet aux élèves-ingénieurs d'assembler de façon cohérente tous leurs acquis.

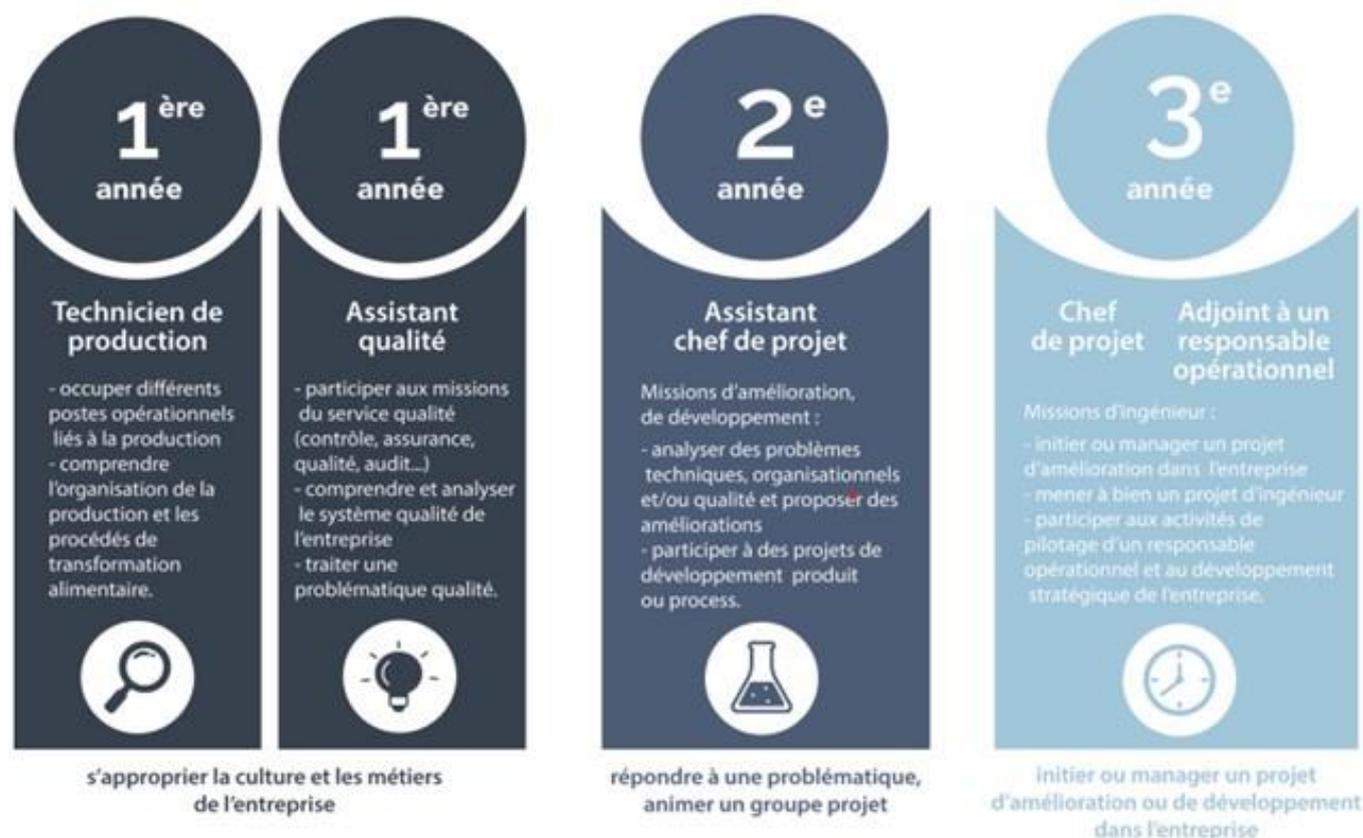
## Organisation générale de la formation ingénieur spécialité agroalimentaire sous statut apprenti (FISA AA)

La formation articule la consolidation (parfois l'acquisition) de savoirs disciplinaires de haut niveau et leur mise en œuvre dans des situations d'apprentissage variées aux 3 étapes clés de la formation qui se déroulent chacune sur l'ensemble de la formation :

- 1- Cycle fondamental ? cycle de spécialité ? dominante d'approfondissement
- 2- Analyse documentaire ? méthodologie & démarche de projet ? réalisation d'un projet d'ingénieur à l'international
- 3- Périodes d'immersion en milieu professionnel – mission opérationnelle en entreprise – mission ingénieur en entreprise.

La formation de l'apprenti-ingénieur s'appuie sur la complémentarité entreprise/école : les missions en entreprise permettent de mettre en œuvre l'enseignement théorique et concourent au développement des compétences.

La progression pédagogique en milieu professionnel est construite autour de 5 situations professionnelles de références :



L'apprenti a choisi sa spécialité (agroalimentaire) au moment de son inscription au concours d'admission et la suit pendant la durée de son parcours.

Le présent livret de formation décrit le cursus Ingénieur spécialité agroalimentaire par la voie de l'apprentissage : chaque semestre est décrit en Unités d'enseignement (UE) puis subdivisé en modules d'enseignement. Un module

d'enseignement représente un ensemble pédagogique cohérent, avec un équilibre entre enseignement théorique et pratique. Ce livret décrit pour chaque module, les volumes horaires, les objectifs et compétences visées, les modalités d'évaluation...

## Contenu pédagogique

La connaissance de l'aliment est au cœur de la formation, allant de l'étude de ses qualités aux mécanismes impliqués dans sa transformation :

- Les constituants des aliments, leur structure, leurs propriétés sensorielles, leurs réactivité chimique et transformations physiques ;
- Les qualités nutritionnelles, les aspects santé et sécurité, l'impact des procédés de fabrication ou de conservation.
- Les potentiels que représente la microbiologie au travers au travers de ses différentes disciplines trouvant des applications tout au long de la chaîne alimentaire.

Enfin, les sciences pour l'ingénieur apportent les outils et méthodes nécessaires à la compréhension du fonctionnement des opérations unitaires du génie industriel alimentaire.

Au travers de ces différentes disciplines, le savoir-faire principal à faire acquérir est le développement de la capacité à innover en proposant de nouveaux produits alimentaires répondant aux besoins des consommateurs d'un point de vue organoleptique et nutritionnel, tout en prenant en compte les grands enjeux éthiques actuels (sauvegarde de l'environnement, approvisionnement en protéines et économie locale).

Le contenu en bref :

- Découverte du champ à l'assiette
- Sciences pour l'ingénieur
- Sociologie et économie des politiques publiques
- Gestion d'entreprise
- Sciences humaines et sociales
- Développement professionnel
- Génie des procédés alimentaires
- Technologie industrielle
- Microbiologie – Biotechnologie
- Chimie – Physico-chimie et formulation
- Nutrition – Toxicologie

## **Personnalisation du cursus de formation**

Chaque élève-ingénieur est invité à personnaliser son parcours de formation au travers de :

- Le choix d'un employeur avec lequel l'apprenti signe un contrat d'apprentissage de 36 mois ;
- Une dominante d'approfondissement en dernière année du cursus de formation, pour renforcer ses compétences professionnelles dans un domaine d'expertise ;
- 

Dominantes communes aux deux spécialités agronomie et agroalimentaire :

**Connaissance et Commerce des Vins - CCV : Être un expert de la filière viti-vinicole, de ses modes de gestion et de production**, notamment les plus durables, pour comprendre et agir sur ses marchés, promouvoir et commercialiser les vins.

**Data & Numérique pour l'Agriculture et l'Alimentation - DN2A** : Maîtriser les outils du numérique et les données, via les différents aspects de leur cycle de vie (acquisition, gestion, analyse et aide à la décision), être responsable vis à vis de leurs aspects sociétaux et connaître leurs écosystèmes pour conduire des projets innovants en contexte agricole ou agroalimentaire.

**Filières et entreprises agricoles et agroalimentaires en transition – FIL'EAT** : Comprendre les enjeux économiques, sociologiques et managériaux des filières, entreprises et organisations engagées dans la production, la transformation et la distribution agricole ou alimentaire, pour assurer leur coordination et gérer les projets de développement.

-

Dominantes de la spécialité agroalimentaire :

**Biotechnologies microbiennes et fermentations alimentaires - Biomifa** : Innover dans le domaine des ferments microbiens et des procédés de fabrications des produits fermentés, maîtriser et gérer leurs qualités microbiologiques et sensorielles (en industries agroalimentaires, bio-industries, centres de recherche et développement, distribution).

**Écoconcevoir des emballages alimentaires - Foodpack** : Concevoir ou améliorer pour les industriels des emballages à contact alimentaire, de leurs fabrications à la gestion des déchets, en passant par divers aspects techniques : cahier des charges, qualité et sécurité, marketing, environnement, etc.

**Nutrition, Sensorialité, Alimentation, Santé et Sécurité - NutriSensAs** : Prendre en compte les connaissances de nutrition et de sécurité alimentaire (maintien en bonne santé) et celle du consommateur (culture et émotion) pour que les innovations alimentaires réalisées soient pertinentes et éthiques.

**Production alimentaire : innovation et durabilité - Proc'IDé** : Concevoir et manager des systèmes de production et de transformation des industries agro-alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou biotechnologiques, en répondant à leurs problématiques en matière de durabilité, de gestion de l'environnement, de qualité ou d'amélioration continue.

**Sustainable Food Formulation : Innovation, Choice of Ingredients; Energy, Nutrition - Sufficient** : Formulate food prototypes, which meet consumer expectations, consider technical and regulatory requirements,

and reconcile economic aspects with environmental constraints.

**Evaluation Sensorielle et Compagnie - Sens&Co** : Réussir le lancement d'un produit et/ou assurer sa pérennité sur le marché, l'étude des attentes, des besoins des consommateurs et des propriétés sensorielles des produits sont incontournables. Conscients de l'importance de ces approches, les secteurs agroalimentaire et cosmétique sont très demandeurs de compétences dans ce domaine.

L'ensemble des dominantes sont décrites dans des livrets de formation spécifiques et sont disponible via : <https://applis.institut-agro-dijon.fr/livrets/>

- L'Agrolab : les ateliers du faire et la fabrique des idées.

Les Ateliers du Faire de l'AgroLab mettent à disposition de chaque élève-ingénieur des ressources matérielles et humaines pour développer des compétences complémentaires à celles travaillées pendant les cours en :

- ♦ Découvrant des outils et des méthodes en autonomie ou avec un accompagnement (ex : imprimante 3D, rhéologie des aliments, etc.)
- ♦ Recherchant en autonomie la réponse à un problème ou une question

Ateliers ouverts à partir de septembre 2023 :

- ♦ Technum : création d'outils et d'appareils numériques pour les équipements en agriculture et agroalimentaire - Enseignant référent : Pierre-André Maréchal
- ♦ FFooDY's - "Future Food Designed for You" - Développement d'aliments scientifiquement validés, sains et durables pour tous - Enseignante référente : Dominique Champion
- ♦ PackLab - Prototypage d'emballages alimentaires innovants et caractérisation - Enseignante référente : Isabelle Séverin
- ♦ Fermentations - Mise en place d'une ligne de production de produits fermentés 4.0 - Enseignants référents : Anne Endrizzi et Pierre-André Maréchal
- ♦ La Fabrique des Idées de l'AgroLab vous accompagne pour faire émerger une question à explorer dans les Ateliers du Faire par des séances d'idéation, et la rencontre d'enseignants-chercheurs et de professionnels. Elle vous permet aussi de valoriser les compétences que vous aurez développées.

Plus d'informations et réservation sur la carte AgroLab de Mes Applis.

## Organisation des épreuves de certification

L'évaluation a pour objet de vérifier que l'apprenant a acquis les connaissances et les compétences correspondant aux objectifs pédagogiques de la formation dispensée. Elle sert de base à la délivrance du diplôme.

L'évaluation des acquis pédagogiques est intégrée à chaque semestre. Une année universitaire correspond à l'acquisition de 60 crédits (soit 30 par semestre). Ces 60 crédits prennent en compte le travail encadré, les périodes en entreprises et le travail personnel. La répartition de ces crédits au sein d'un semestre s'effectue au prorata de la

charge de travail (personnel et encadré) exigée pour l'unité d'enseignement correspondante (1ECTS = 25h à 30h de travail). Les crédits ECTS sont attribués, sous forme de valeur entière, à toutes les unités d'enseignement (UE) constituant le cursus officiel. L'attribution des crédits ECTS est sanctionnée par un dispositif d'évaluation.

C

haque unité d'enseignement est composée de modules qui constituent des acquis de formation cohérents conduisant le plus souvent à des compétences identifiables. L'attribution des crédits ECTS s'effectue par unité d'enseignement. La possibilité de compensation au sein d'une unité d'enseignement, via des coefficients de pondération attribués à chaque module, est admise (sous condition d'obtention du quitus ou d'une note supérieure à 7). Seuls des nombres entiers de crédits peuvent être attribués à une unité d'enseignement.

Les modalités d'organisation des épreuves de fin de semestre sont précisées dans la charte des examens Le règlement de scolarité précise les principes généraux de l'évaluation et les modalités de validation des modules, des UE et des semestres, de passage en année de supérieure ou de redoublement.

Voir règlement de scolarité et charte des examens <https://applis.institut-agro-dijon.fr/reglements-chartes-et-formulaires/>

Les modalités d'évaluation de chaque module figurent également dans le livret de formation. Les évaluations peuvent être écrites ou orales et se font par contrôle continu et/ou par examen terminal à la fin du semestre, de l'UE ou du module. Elles comprennent une ou plusieurs parties : examen partiels ou terminaux, travaux personnels, travaux de groupe, compte-rendu de TP, rapport de visite, rapport de stage, soutenance orale..., chaque partie donnant lieu à une note affectée d'un coefficient ou d'un quitus.

La délivrance du titre d'ingénieur est conditionnée à l'acquisition d'un niveau minimal en anglais : pour la formation initiale, en aucun cas un diplôme d'ingénieur ne sera délivré à un étudiant n'atteignant pas le niveau B2. Ces niveaux devront être certifiés par un organisme reconnu, extérieur à l'école. Les élèves-ingénieurs doivent impérativement obtenir un niveau minimum de 785 points au TOEIC (Test Of English for International Communication) ou le même niveau certifié par un autre organisme reconnu.

## Unités d'enseignement et ECTS du cursus ingénieur spécialité agroalimentaire par la voie de l'apprentissage

	spécialité agroalimentaire
Unités d'enseignement/semestre	ECTS
<b>SEMESTRE 5</b>	
UE01 - Construction du projet professionnel et personnel	2
UEP1 - Posture de Technicien	10
UE02 - Enseignements de tronc commun	6
UE03 - Enseignements de spécialité	12
<b>TOTAL S5</b>	<b>30</b>
<b>SEMESTRE 6</b>	
UE04 - Construction du projet professionnel et personnel	1
UEP2 - Posture d'Assistant qualité	13
UE05 - Enseignements de tronc commun	5
UE06 - Enseignements de spécialité	11
<b>TOTAL S6</b>	<b>30</b>
<b>SEMESTRE 7</b>	
UEP3 - Posture d'Assistant chef de projet	10
UE07- Construction du projet professionnel et personnel	1
UE08 - Enseignements de tronc commun	4
UE09 - Enseignements de spécialité	15
<b>TOTAL S7</b>	<b>30</b>
<b>SEMESTRE 8</b>	
UE10 - Enseignements de spécialité	10
UEP4 - Posture Assistant chef de projet (dont mobilité à l'internationale)	20
<b>TOTAL S8</b>	<b>30</b>
<b>SEMESTRE 9</b>	
UE11 - Enseignements de tronc commun	3
UEP5 - Posture d'Ingénieur	9
UE12 - Enseignements de spécialité	2
UE13 - Dominantes d'approfondissement	16
<b>TOTAL S9</b>	<b>30</b>
<b>SEMESTRE 10</b>	
UEP6 - Mémoire de fin d'études	30
<b>TOTAL S10</b>	<b>30</b>
<b>TOTAL FORMATION</b>	<b>180</b>

### Evaluation des enseignements

Dans le cadre de la démarche qualité et du processus d'amélioration continue de la formation, l'évaluation des enseignements par les élèves-ingénieurs concerne les 3 années de la formation d'ingénieur des deux spécialités : agronomie et agroalimentaire. Deux axes sont évalués : les modules d'enseignement et la formation sur les trois ans.



# Programme

## **SEMESTRE 9**

INGÉNIEUR - Spécialité "Agroalimentaire"			
Unité d'enseignement	Module	Heures étudiant	Coefficient
IFISA-S9-AA-UE11 - UE11-ENSEIGNEMENTS DE TRONC COMMUN	Langues vivantes : Préparation à la certification du niveau B2 en anglais + LV2	-	0
	Développement professionnel et insertion 4	0	0.5
	Ingénieur et encadrement 1 (communication, management)	28	0
	Modules optionnels	24	2
	Ingénieur et encadrement 2 (éthique, déontologie, créativité, innovation)	10	1
IFISA-S9-AA-UEP5 - UEP5-POSTURE D'INGENIEUR	Période en entreprise	560	9
IFISA-S9-AA-UE12 - UE12-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE	Conduite de projet	77	0
	Esprit d'entreprise et entrepreneuriat	30	1
	Les outils du numérique et du digital appliqués à l'agroalimentaire	26	1
ING3A-S9-UE15 - UE15-DOMINANTES D'APPROFONDISSEMENT	Dominante Biotechnologies Microbiennes et Fermentation alimentaire	201	16
	Dominante FoodPack	201	16
	Dominante NutriSensAs	201	16
	Dominante Sufficent	201	16
	Dominante Production Alimentaire : Innovation et Durabilité	201	16
	Dominante Filière et Entreprises Agricoles et Alimentaires en Transitions	261	16
	Dominante Agricultures, Alternatives, Gouvernance, Initiatives, Ruralité sur les territoires	261	16
	Dominante Ingénierie de l'Elevage	261	16
	Dominante Sciences et Techniques des Equipements Agricoles	261	16
	Dominante Agroécologie pour des productions végétales durables	261	16
	Dominante Ressources, Données, Diagnostics et Changements climatiques	261	16
	Dominante Connaissance et Commerce des Vins	261	16
	Dominante Data et Numérique pour l'Agriculture et l'Alimentation	261	16
	Dominante Evaluation sensorielle et Consommateurs	0	16
<b>Total</b>		<b>3848</b>	

## Langues vivantes : Préparation à la certification du niveau B2 en anglais + LV2

Nb heures / étudiant					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	-	-	-	-
Nb groupes	-	-	-	-	-

Enseignants responsables	Nathalie MULERO, Farida BHOGADIA
Département/UPé	UPE LANGUES
Compétences	
Objectifs Développement Durable	

Intervenants Internes	Elvira SCHUMACHER, Catherine DINE
-----------------------	-----------------------------------

Objectifs du module	
Objectifs d'apprentissage	
Pré-requis	
Contenu	

Évaluations	-
Coefficient	-

**IFISA-S9-AA-UE11-M01.b-01**

**LV2 Allemand**

Nb heures / étudiant	10				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	10	-	-	-
Nb groupes	-	1	-	-	-
Enseignants responsables	Elvira SCHUMACHER, Nathalie MULERO				
Département/UPé	UPE LANGUES				
Compétences	Mettre en oeuvre une communication participative				
Objectifs Développement Durable	Module ressource, non concerné				
Objectifs du module	Suite acquisition vocabulaire et compétences langagières dans domaine de travail et vie quotidienne				
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis	Validation semestre 8				
Contenu	Activités diverses d'écoute, visionnage, exercices écrits et audios				
Évaluations	CC : attestation de présence				
Coefficient	-				

**IFISA-S9-AA-UE11-M01.b-02**

**LV2 Espagnol**

Nb heures / étudiant	10				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	10	-	-	-
Nb groupes	-	1	-	-	-
Enseignants responsables	Nathalie MULERO				
Département/UPé	UPE LANGUES				
Compétences	Mettre en oeuvre une communication participative				
Objectifs Développement Durable	Module ressource, non concerné				
Objectifs du module	Suite acquisition vocabulaire et compétences langagières dans domaine de travail et vie quotidienne				
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu	Activités d'écoute, visionnage, expression orale, exercices écrits et audios				
Évaluations	CC : attestation de présence				
Coefficient	-				

**IFISA-S9-AA-UE11-M01.b-03**

**LV2 autres**

Nb heures / étudiant	10				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	10	-	-	-
Nb groupes	-	1	-	-	-
Enseignants responsables	Nathalie MULERO, Catherine DINE				
Département/UPé					
Compétences	Mettre en oeuvre une communication participative				
Objectifs Développement Durable	Module ressource, non concerné				
Intervenants Internes	Catherine DINE				
Objectifs du module	LV Italien				
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu	Activités diverses de lecture, écoute, visionnage de documents audio et vidéos. Exercices en auto formation.				
Évaluations	CC : attestation de présence				
Coefficient	1				

**Parc-IFISA-S9-AA-UE11-M02**

**Développement professionnel et insertion 4**

Nb heures / étudiant	0				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	-	-	-	-
Nb groupes	-	-	-	-	-
Enseignants responsables	Sabine PETIT, Anais LOIZON, Marion SOICHOT				
Département/UPé	DEPARTEMENTS				
Compétences					
Objectifs Développement Durable					
Objectifs du module					
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu					
Évaluations	-				
Coefficient	-				

**IFISA-S9-AA-UE11-M02.a**  
**Accueil, intégration, régulation**

Nb heures / étudiant	4				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	4	-	-	-
Nb groupes	-	1	-	-	-
Enseignants responsables					
Département/UPé	DEPARTEMENTS				
Compétences					
Objectifs Développement Durable					
Objectifs du module					
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu					
Évaluations	-				
Coefficient	-				

**IFISA-S9-AA-UE11-M02.b**

**Retour d'expériences - partage des vécus**

Nb heures / étudiant	10				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	10	-	-	-
Nb groupes	-	1	-	-	-
Enseignants responsables	Marielle GIBOULOT, Marion SOICHOT				
Département/UPé	DEPARTEMENTS				
Compétences					
Objectifs Développement Durable					
Objectifs du module					
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu					
Évaluations	-				
Coefficient	-				

**IFISA-S9-AA-UE11-M02.c**

**Stratégie et technique de recherche d'emploi**

Nb heures / étudiant	10				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	10	-	-	-
Nb groupes	-	1	-	-	-
Enseignants responsables					
Département/UPé	DEPARTEMENTS				
Compétences					
Objectifs Developpement Durable					
Objectifs du module					
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu					
Évaluations	-				
Coefficient	-				

**IFISA-S9-AA-UE11-M02.d**  
**Posture d'ingénieur**

Nb heures / étudiant	8				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	8	-	-	-
Nb groupes	-	1	-	-	-
Enseignants responsables	Sabine PETIT, Anais LOIZON, Laurent VEILLARD				
Département/UPé	UPE SCIENCE DE LA FORMATION				
Compétences	Réaliser un diagnostic				
Objectifs Développement Durable	Accès à une éducation de qualité, Accès à des emplois décents				
Objectifs du module					
Objectifs d'apprentissage	<p>A la fin du module, l'étudiant sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Identifier et décrire des situations vécues en situation de travail mettant en jeu une posture d'ingénieur</li> <li>♦ Analyser les principaux facteurs agissant sur la conduite de leur activité et celle d'autrui et leur prise de décision en situation</li> <li>♦ Définir des pistes d'action permettant de faire évoluer leurs pratiques (d'action, de communication, coordination, encadrement) et celles de leurs collaborateurs dans une perspective d'amélioration continue</li> </ul>				
Pré-requis					
Contenu	<p>Ces heures de formation s'appuieront sur la technique dite des « ateliers de pratiques », fortement basées sur la description et l'analyse par les apprentis de situations vécues en entreprise. Les séances se déclineront en 3 temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- description et analyse de situations ;</li> <li>- rappel ou apport de quelques notions permettant d'outiller l'analyse des situations ;</li> <li>- réflexions sur des modalités de l'action de l'ingénieur permettant un traitement.</li> </ul>				
Évaluations	-				
Coefficient	-				

**IFISA-S9-AA-UEP5-M01****Période en entreprise**

Nb heures / étudiant	560				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	-	-	560	-
Nb groupes	-	-	-	1	-
Enseignants responsables					
Département/UPé	DEPARTEMENTS				
Compétences					
Objectifs Développement Durable					
Objectifs du module					
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu					
Évaluations	CT : Soutenance de stage	CT : Rapport de stage	CC : mise en situation pratique individuelle		
Coefficient	-	-	-		

**IFISA-S9-AA-UE12-M01**

**Conduite de projet**

Nb heures / étudiant	77				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	-	-	-	-
Nb groupes	-	-	-	-	-
Enseignants responsables					
Département/UPé	SCIENCES ALIMENTS-NUTRITION				
Compétences					
Objectifs Développement Durable					
Objectifs du module					
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu					
Évaluations	-				
Coefficient	-				

**IFISA-S9-AA-UE12-M02**

**Esprit d'entreprise et entrepreneuriat**

Nb heures / étudiant	30				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	10	-	-	-
Nb groupes	-	1	-	-	-
Enseignants responsables					
Département/UPé	SCIENCES DE L'INGENIEUR ET DES PROCEDES				
Compétences					
Objectifs Développement Durable					
Objectifs du module					
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu					
Évaluations	-				
Coefficient	-				

**IFISA-S9-AA-UE12-M03**

## Les outils du numérique et du digital appliqués à l'agroalimentaire

Nb heures / étudiant	26				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	10	-	-	-
Nb groupes	-	1	-	-	-
Enseignants responsables					
Département/UPé	SCIENCES DE L'INGENIEUR ET DES PROCEDES				
Compétences					
Objectifs Développement Durable					
Objectifs du module					
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu					
Évaluations	-				
Coefficient					

## **SEMESTRE 10**

INGÉNIEUR - Spécialité "Agroalimentaire"

Unité d'enseignement	Module	Heures étudiant	Coefficient
IFISA-S10-AA-UEP6 - MEMOIRE DE FIN D'ETUDES	Période en entreprise	770	30

**Total            770**

**IFISA-S10-AA-UEP6-M01**  
**Période en entreprise**

Nb heures / étudiant	770				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	-	-	770	-
Nb groupes	-	-	-	1	-
Enseignants responsables	Sabine PETIT, Thomas KARBOWIAK, Sebastien DUPONT				
Département/UPé	DEPARTEMENTS				
Compétences					
Objectifs Développement Durable	Module ressource, non concerné				
Intervenants Internes	Maryline CHARLET				
Objectifs du module	Occuper pleinement une fonction d'ingénieur : participer aux activités de pilotage d'un responsable opérationnel et au développement stratégique de l'entreprise, et mener à bien une mission ou un projet d'ingénieur : élaborer une problématique / constituer un ensemble d'hypothèses, proposer un ensemble de moyens et de méthodes pour tester ces hypothèses / obtenir et/ou rassembler des informations, puis les interpréter / proposer une analyse critique du travail, ainsi que des perspectives permettant d'apporter des réponses au questionnement du commanditaire.				
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis	Le mémoire de fin d'études est un travail écrit et personnel par lequel l'élève-ingénieur montre qu'il est capable d'exposer et de développer une question relevant de sa spécialité et prouve sa capacité à mettre en oeuvre ses connaissances et les méthodes acquises au cours de ses études, selon une démarche argumentée logique et cohérente. Le mémoire est un travail d'intégration des connaissances. Il prend la forme d'une contribution personnelle et originale dans un champ d'étude déterminé des sciences de l'ingénieur. Le mémoire doit retranscrire l'ensemble de la démarche mise en oeuvre par l'élève-ingénieur, depuis l'élaboration de la problématique (contraintes, question qui se posent, ...) jusqu'à l'analyse critique de son travail.				
Contenu					
Évaluations	CT : Évaluation par le tuteur	CT : Rapport de stage	CT : Soutenance de stage		
Coefficient	0.25	0.5	0.25		

## Organisation administrative

### Direction

Directrice : Hélène POIRIER

Tél : 03.80.77.25.02 - E-mail : [direction@agrosupdijon.fr](mailto:direction@agrosupdijon.fr)

Directrice Adjointe : Nathalie CAYOT

Tél : 03.80.77.25.02 - E-mail : [direction@agrosupdijon.fr](mailto:direction@agrosupdijon.fr)

### Direction de l'Enseignement et de la Vie Etudiante – DEVE

Directrice de l'Enseignement et de la Vie Etudiante

Bénédicte MACE - Tél : 03.80.77.26.03 - [benedicte.mace@institut-agro.fr](mailto:benedicte.mace@institut-agro.fr)

Directrice adjointe de la DEVE - Responsable du pôle accompagnement et insertion

Sabine PETIT - Tél: 03 80 77 27 97 – [sabine.petit@institut-agro.fr](mailto:sabine.petit@institut-agro.fr)

Responsable du pôle recrutement scolarité

Jean-Michel DROUET - Tél : 03.80.77.23.24 - [jean-michel.drouet@institut-agro.fr](mailto:jean-michel.drouet@institut-agro.fr)

Gestionnaires de scolarité :

- Spécialité agroalimentaire FISA – Maryline CHARLET - Tél : 03.80.77.40.27 – [maryline.charlet@institut-agro.fr](mailto:maryline.charlet@institut-agro.fr)
- Spécialité agronomie FISA – Corinne FERNOUX-DASEN - Tél : 03.80.77.24.31 – [corinne.fernoux-dasen@institut-agro.fr](mailto:corinne.fernoux-dasen@institut-agro.fr)

Anglais (Préparation et certification niveau B2) - Valérie LAFLOTTE - Tél : 03.80.77.40.29 - [valerie.laflotte@institut-agro.fr](mailto:valerie.laflotte@institut-agro.fr)

Activités physiques et sportives : Joël GOND

Vie étudiante Référente Associations - Valérie LAFLOTTE - Tél : 03.80.77.40.29 - [valerie.laflotte@institut-agro.fr](mailto:valerie.laflotte@institut-agro.fr)

**Responsables et coordonnateurs des cursus INGENIEUR de l'Institut Agro Dijon**

**Coordonnateur de la formation ingénieur sous statut étudiant (FISE) spécialités agronomie et agroalimentaire**

Eric FERRET - Tél : 03.80.77.26.67 - [eric.ferret@institut-agro.fr](mailto:eric.ferret@institut-agro.fr)

**Coordonnateur de la formation ingénieur sous statut apprenti (FISA) spécialité agroalimentaire**

Sébastien DUPONT - Tél : 03.80.77.40.97 – [sebastien.dupont@institut-agro.fr](mailto:sebastien.dupont@institut-agro.fr)

**Coordonnateur de la formation ingénieur sous statut apprenti (FISA) spécialité agronomie**

Hedi BEN CHEDLY - Tél : 03.80.77.23.10 – [hedi.benchedly@institut-agro.fr](mailto:hedi.benchedly@institut-agro.fr)

**Coordonnatrice de la formation ingénieur par la voie de la formation continue (IFC) spécialité agronomie**

Jérôme MARCEL - Tél : 03.80.77.28.39 – [jerome.marcel@institut-agro.fr](mailto:jerome.marcel@institut-agro.fr)

**Responsables des dominantes spécialité agroalimentaire**

**Biotechnologies Microbiennes et Fermentation alimentaire :**

Rémy CACHON – Tél : 03.80.77.40.73 - [remy.cachon@institut-agro.fr](mailto:remy.cachon@institut-agro.fr) et Hélène LICANDRO - Tél : 03.80.77.28.95  
- [helene.licandro@institut-agro.fr](mailto:helene.licandro@institut-agro.fr)

**NUTRISENS'AS :**

Isabelle NIOT – Tél : 03.80.77.40.24 - [isabelle.niot@institut-agro.fr](mailto:isabelle.niot@institut-agro.fr)

**NUFFICIENT :**

Camille LOUPIAC – Tél : 03.80.77.40.84 - [camille.loupiac@institut-agro.fr](mailto:camille.loupiac@institut-agro.fr) et Philippe CAYOT – Tél : 03.80.77.40.31  
- [philippe.cayot@institut-agro.fr](mailto:philippe.cayot@institut-agro.fr)

**Production Alimentaire : Innovation et Durabilité (PROC'Idé) :**

Anne ENDRIZZI Tél : 03.80.77.24.96 - [anne.endrizzi@institut-agro.fr](mailto:anne.endrizzi@institut-agro.fr) et Pierre-André MARECHAL – Tél : 03.80.77.40.12 -  
[pierre-andre.marechal@institut-agro.fr](mailto:pierre-andre.marechal@institut-agro.fr)

**Evaluation sensorielle et Compagnie (Sens&Co) :**

Hélène LABOURE Tél : 03.80.69.35.28 - [helene.laboure@institut-agro.fr](mailto:helene.laboure@institut-agro.fr) et Virginie DANTEN  
- [virginie.danten@institut-agro.fr](mailto:virginie.danten@institut-agro.fr)

**FoodPack : Ecoconcevoir les emballages alimentaires :**

Isabelle SEVERIN – Tél : 03.80.77.40.38 - [isabelle.severin@institut-agro.fr](mailto:isabelle.severin@institut-agro.fr) et Marie-Christine CHAGNON – Tél : 03.80.77.40.19 - [marie-christine.chagnon@institut-agro.fr](mailto:marie-christine.chagnon@institut-agro.fr)

**Responsables des dominantes spécialité agronomie**

**Agroécologie pour des productions végétales durables (APOGEE) :**

Wilfried QUEYREL – Tél : 03.80.77.27.40 - [wilfried.queyrel@institut-agro.fr](mailto:wilfried.queyrel@institut-agro.fr)

**Ressources, Données, Diagnostics, Changements climatiques (R2D2C) :**

Marjorie UBERTOSI – Tél : 03.80.77.23.46 - [marjorie.ubertosi@institut-agro.fr](mailto:marjorie.ubertosi@institut-agro.fr)

**Ingénierie de l'élevage (IDE) :**

Sylvie MUGNIER – Tél : 03.80.77.40.09 - [sylvie.mugnier@institut-agro.fr](mailto:sylvie.mugnier@institut-agro.fr)

**Sciences et Techniques des Equipements Agricoles (STEA) :**

Sylvain VILETTE – Tél : 03.80.77.29.33 - [sylvain.villette@institut-agro.fr](mailto:sylvain.villette@institut-agro.fr)

**Agir sur les territoires :Agricultures, Alternatives, Gouvernance, Initiatives, Ruralités (AGIR) :** Marielle BERRIET-SOLLIEC – Tél : 03.80.77.25.72 - [marielle.berriet-solliec@institut-agro.fr](mailto:marielle.berriet-solliec@institut-agro.fr)

**Gestion et Protection des Sols (GPS), dominante commune aux 3 écoles de l'Institut Agro.**

Stéphane FOLLAIN – Tél : 03.80.77.25.52 – [stephane.follain@institut-agro.fr](mailto:stephane.follain@institut-agro.fr)

**Responsables des dominantes communes aux deux spécialités**

**Filières et Entreprises Agricoles et Agroalimentaires en Transitions (Fil'EAT) :**

Delphine GALLAUD – Tél : 03.80.77.24.59 - [delphine.gallaud@institut-agro.fr](mailto:delphine.gallaud@institut-agro.fr) et Leslie CARNOYE – Tél : 03.80.77.25.62 - [leslie.carnoye@institut-agro.fr](mailto:leslie.carnoye@institut-agro.fr)

**Connaissance et Commerce des Vins (CCV) :**

Corinne TANGUY Tél : 03.80.77.29.03 - [corinne.tanguy@institut-agro.fr](mailto:corinne.tanguy@institut-agro.fr) et Monia SAIDI – Tél : 03.80.77.23.84

- [monia.saidi@institut-agro.fr](mailto:monia.saidi@institut-agro.fr)

**Data Numérique pour l'agriculture et l'agroalimentaire (DN2A) :**

Pierre-Yves LOUIS – Tél : 03.80.77.24.96 - [pierre-yves.louis@institut-agro.fr](mailto:pierre-yves.louis@institut-agro.fr) et Laurence DUJOURDY – Tél : 03.80.77.27.61

– [laurence.dujourdy@institut-agro.fr](mailto:laurence.dujourdy@institut-agro.fr)