

« Exploiter les mises en situations professionnelles de nos étudiants »

Valérie GABRIEL

Responsable licence professionnelle Mention QHSSE

Parcours **Q**ualité et **S**écurité Sanitaire des **A**liments

Référente Compétences à l'IUT Paul Sabatier

Retour d'expériences

Partie 1 Evaluation des compétences en stage/alternance (DUT et Lpro)

Partie 2 Evaluation des compétences en projet tutoré en licence pro

Perspectives

Partie 1 Evaluation des compétences en stage/alternance (DUT et Lpro)

1.1 Historique de l'appropriation des compétences à l'IUT

- PPN 2005: PPP, accompagnement des étudiants => projet professionnel

Nouveau rôle pour l'enseignant => travail avec le PEC pour « rassurer » l'enseignant
Analyse réflexive des compétences



Concerne tous les étudiants mais pas tous les enseignants

- **Culture compétences amenée à l'IUT par le suivi des compétences en stage (JP Mathe)**



tout le monde encadre des stagiaires => tout le monde s'approprié la démarche

Diversité des sujets de stage => compétences propres à chacun

Pas de référentiel fourni

⇒ l'étudiant établit lui-même son bilan de compétences
en analysant ses activités

Carnet de suivi hebdomadaire (dept Mesures physiques)

STAGE : CARNET DE BORD - TABLEAU HEBDOMADAIRE

SEMAINE N° 1

NOM _____

PRENOM _____

FORMATION _____

ENSEIGNANT TUTEUR _____

ENTREPRISE _____

TUTEUR ENTREPRISE _____

Objectifs hebdomadaires

Objectifs

Date	Activité (Qui? Comment? avec quel? Temps h)	Durée	Résultats	Compétences à développer	Autoévaluation				Contexte		Acquisition	
					1	2	3	4				
Date	Activité	Durée	Résultats	Compétences	Niveau				Contexte			

Qu'est ce que je n'ai pas pu réaliser et pour quelles raisons? Repérage des obstacles/difficultés Pistes d'amélioration Apports : qu'ai je appris de ma formation? Qu'est ce que j'ai appris de plus? Objectifs prévisionnels pour la semaine suivante?

Analyse réflexive: difficultés / pistes d'amélioration / objectif prévisionnel

=> Envoi au tuteur de stage (chaque lundi matin / 3 fois pendant le stage)

Procédure allégée Génie bio

Tableau simplifié / 3 fois pendant le stage

Sujet : Réaliser la démarche qualité et traçabilité de l'entreprise TAPAREL.

Thème de la période écoulée : Après avoir pris connaissance de tous les documents et réglementations applicables à l'activité de l'entreprise TAPAREL, j'ai commencé à créer un système HACCP. J'ai pu analyser les risques par matière première et par fournisseur tout au long du procédé de fabrication et ainsi proposer des mesures de maîtrises.

Compétences	Justifications (actions précises, à regrouper par compétences, ne pas faire de copier-coller)	Temps consacré	Remarques (aide, moyens mis à disposition, autres...)
Organiser son travail	J'organise mon travail comme bon me semble, en fonction des discussions entre les personnes concernées	Tous le temps	
Travailler en autonomie	Je travaille souvent seule dans un bureau	2 semaines	
Etablir un planning prévisionnel	Création d'un Gantt pour s'organiser pendant la période du stage et pour après pour l'entreprise	2 jours	Prévision faite pour toute la période du stage et pour après (jusqu'à la

Minimum : 1 recto
Maximum: 1 page recto-verso

1.3 Bilan et évaluation des compétences

Nom, prénom de l'étudiant :

Nom et activité de l'entreprise :

Nom, prénom du maître de stage :



Sujet de la mission :

	Évaluation N.A.M.E par le (la) stagiaire		Évaluation du niveau en fin de stage par le maître de stage
	Avant le stage	Après le stage	
Compétences techniques			
Domaine 1 :			
Compétence 1			
Compétence 2			
Domaine 2 :			
Domaine 3 :			
Compétences transversales			
Domaine 1 :			
Domaine 2 :			

← a) Présentation des compétences regroupées par domaine

Évaluation N.A.M.E :

N = NOTION : disposer de connaissances de base et être capable de les appliquer à des situations simples en étant encadré.

A = APPLICATION : disposer de connaissances générales et être capable de les appliquer de manière pratique et autonome.

M = MAÎTRISE : disposer de connaissances approfondies et être capable de traiter de façon autonome des situations complexes ou inhabituelles.

E = EXPERTISE : être une référence au sein de l'organisation dans le domaine considéré, être capable de le faire évoluer, capacité à former.

Évaluation par le maître de stage

1) Évaluation de l'identification des compétences

<input type="checkbox"/> incomplètes ne réalisent pas toutes les missions	<input type="checkbox"/> réalisent les missions principales de l'étudiant	<input type="checkbox"/> très complètes réalisent parfaitement l'ensemble des missions
---	---	--

2) Évaluation du niveau de compétences par l'étudiant

L'autoévaluation est : insatisfaisante correcte très satisfaisante excellente

← b) Validation par le maître de stage

Signature de l'étudiant :

COMUE Toulouse 16 octobre 2020

Temps de formation

Signature du maître de stage :

a) Formulation des compétences

Compétences techniques	
Domaine 1 : Qualité	
Compétence 1	Réaliser / Mettre à jour une étude HACCP
Compétence 2	Réaliser un audit hygiène
Domaine 2 : Réglementation et certification	
Compétence 1	Identifier les réglementations applicables à l'entreprise
Compétence 2	Rechercher les produits de nettoyage utilisables en certification bio
Domaine 3 : Contrôle qualité	
Compétence 1	Mettre en place le contrôle qualité des matières premières
Compétence 2	Vérifier le bon fonctionnement du matériel de contrôle (métrologie)
Domaine 4: Management	
Compétence 1	Former le personnel intérimaire aux bonnes pratiques d'hygiène
Compétence 2	Organiser le travail du groupe HACCP
Compétences transversales	
<i>(avec l'aide de compétences proposées par le PEC)</i>	
Domaine 1: Analyse et résolution de problème	
Compétence 1	Analyser une situation complexe
Domaine 2: Méthodes et organisation	
Compétence 1	Etablir un planning prévisionnel afin organiser son travail
Compétence 2	Gérer un projet
Domaine 3: Compétences relationnelles	
Compétence 1	Echanger avec le personnel afin de valider les diagrammes de fabrication
Compétence 2	Accueillir l'auditrice qualité afin de préparer les audits de certification

b) Evaluation des compétences

Evaluation selon l'échelle N.A.M.E :

N = NOTION : disposer de **connaissances de base** et être capable de les appliquer à des situations simples **en étant encadré**.

A = APPLICATION : disposer de **connaissances générales** et être capable de les appliquer de manière pratique et **autonome**.

M = MAITRISE : disposer de **connaissances approfondies** et être capable de traiter de façon autonome des situations **complexes ou inhabituelles**.

E = EXPERTISE : être une référence au sein de l'organisation dans le domaine considéré, être capable de la faire évoluer, capacité à former.

- 1 Auto-évaluation par l'étudiant de sa progression au cours du stage
- 2 Validation du niveau de chaque compétence par la maitre de stage

N < A < M < E	Evaluation N.A.M.E par le (la) stagiaire		Evaluation du niveau en fin de stage par le maître de stage
	Avant le stage	Après le stage	
Compétences techniques			
Domaine 1 : Qualité			
Mettre à jour une étude HACCP	A	M	M
Réaliser un audit hygiène	N	M	A
Domaine 4: Management			
Former le personnel intérimaire aux bonnes pratiques d'hygiène	A	M	M
Organiser le travail du groupe HACCP	N	A	M
Compétences transversales			
Domaine 1: Analyse et résolution de problème			
Analyser une situation complexe	N	M	A
Domaine 2: Méthodes et organisation			
Etablir un planning prévisionnel afin organiser son travail	M	M	M

➤ 3 Validation de la qualité de l'analyse

Evaluation par le maitre de stage

1) Evaluation de l'identification des compétences

incomplètes
ne reflètent pas
toutes les missions

reflètent les
missions principales
de l'étudiant

très complètes
reflètent parfaitement
l'ensemble des missions

2) Evaluation du niveau de compétences par l'étudiant

L'autoévaluation est: insatisfaisante correcte très satisfaisante excellente

Signature de l'étudiant :

Tampon de l'entreprise

et signature du maitre de stage :

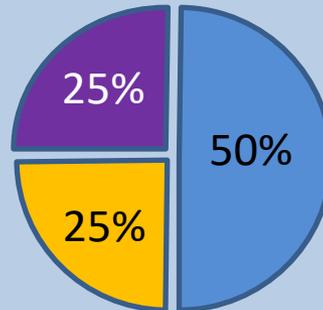
1^{ère} utilisation => Valorisation ultérieure de la période en entreprise

2^{ème} utilisation => Contribution à l'évaluation globale du stage

Evaluation conjointe IUT /Entreprise

Capacité à rendre compte

- Rapport
- Soutenance



Qualité du travail fourni

- Compétences professionnelles
- Compétences transversales

Evaluation
Maitre de stage/ Tuteur IUT
(.../Jury, si bilan présenté en soutenance)

Analyse critique



- Positionnement de l'étudiant en **situation réflexive d'analyse** des compétences
- **Bilan de compétences = base de discussion:**
 - entre l'étudiant et le maître de stage sur le bilan du stage, les pistes d'amélioration
 - entre le tuteur et le maître de stage pour une notation mieux argumentée du stage



- Capacité à **formuler des compétences** pas toujours acquise, bcp de travail pour les tuteurs, pas de positionnement par rapport aux compétences visées par la formation
=> fournir le référentiel de compétences de la formation pour aider à la formulation
- Evaluation des compétences reste « noyée » dans une **note globale de stage**

⇒ **exemple d'introduction de l'évaluation de compétences en licence pro QSSA**

Partie 2 Evaluation des compétences en licence pro QSSA

Licence pro: mention QHSSE,
parcours type **Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments**

OBJECTIF: former des professionnels aptes à mettre en place et/ou évaluer un plan de maîtrise sanitaire ou une démarche de certification, au sein de toute structure en lien avec la filière agroalimentaire.

Mises en situation/ Evaluation des compétences

4 blocs de compétences = 4 UE

UE A = BC1 : Mettre en œuvre les exigences législatives et/ou certificatives, afin de maîtriser l'ensemble des risques dans un contexte agroalimentaire

UE B = BC2 : Etablir un plan de maîtrise sanitaire (PMS), et de maîtrise de la qualité des produits alimentaires

UE C = BC3 : Animer la démarche qualité, en rendre compte en interne et à l'extérieur, et savoir réagir en cas de perte de maîtrise

UE D BC4 : Concevoir un plan de contrôle afin d'évaluer l'efficacité du plan de maîtrise

Un contr. conn. « classique » + Animation d'une réunion de présentation de la réglementation à des groupes de producteurs

TP de veille réglementaire

Projet de certification
Réalisation d'un audit en entreprise

PROJET TUTEUR

TP intégré de fabrication d'un produit cuisiné
Réalisation et contrôle du N&D / étude des dangers (HACCP) / validation DLC

Contrôle sur le cours N&D = « faire un plan de nettoyage »

TP de simulation de gestion d'entreprise

TP calcul du coût de la non qualité

Le projet tutoré « Qualiteam »

Première partie: Choix d'une certification pour une entreprise « fictive » (données fournies par les enseignants mi-octobre, travail à distance pendant 3 périodes d'alternance + 3 périodes de cours)

1^{er} Oral en février

3 livrables:

- support PP justifiant la démarche retenue pour **l'équipe de Direction**, (devis / coût de la certification, organisme choisi, délai, retro planning...)
- document de communication d'une page, explicitant **l'engagement de la Direction**
- support PP **expliquant au personnel** de l'entreprise, la démarche de certification choisie, ainsi que les points saillants (engagement, priorités, délais et permettant de gagner leur adhésion au projet)

Jeu de rôle du jury

⇒ libère la parole
des étudiants



Membres de la direction



Membres du personnel



**TOULOUSE
AUCH - CASTRES**

LICENCE PROFESSIONNELLE
Qualité et Sécurité
Sanitaire des Aliments

UNIVERSITÉ TOULOUSE III

Grille d'évaluation de la soutenance du 5 février

	insuf- fisant	juste correct	correspo nd aux attentes	au-delà des attentes
Compétences en certification				
Identifier les éléments caractéristiques du référentiel				
Argumenter le choix en fonction des critères de l'entreprise				
Identifier les points -clé à maîtriser				
Utiliser un registre de vocabulaire professionnel				
Réponse aux questions (maîtrise du sujet)				
Note				
Compétences en communication écrite (sur les deux supports)				
Concevoir un support PP adapté à un public visé				
Concevoir un support de qualité (fautes, lisibilité... etc)				
Concevoir un support attractif/ original /esthétique				
Gérer le nb de diapositives / temps imparti				
Réponse aux questions (maîtrise du sujet)				
Note				
Compétences en communication orale et management				
S'adapter à son interlocuteur?				
Utiliser un ton et un positionnement approprié vis-à-vis des personnels				
Utiliser correctement les supports de communication				
Justifier les changements, défendre ses choix				
Convaincre l'auditoire, fédérer autour du projet				
Gérer une situation conflictuelle				
Gestion globale du temps des présentations				
Réponse aux questions (maîtrise du sujet)				
Note				
Etudiants				
Implication/ compréhension individuelle de chacun				

Grille communiquée
en amont à l'étudiant

Remontée des
évaluations dans
l'évaluation de 2 unités
d'enseignement

Deuxième partie Réalisation d'un audit en entreprise

Livrables évalués :

- **Grille d'inspection sanitaire puis grille d'audit** qui permettront le contrôle des points « saillants » correspondant au type d'audit réalisé
- Animation d'une **réunion en fin d'audit** en entreprise
- **CR d'audit** pour l'entreprise

Evaluation sur le terrain par deux formateurs

Grille d'évaluation AUDIT		GROUPE:					Évaluateurs:
Dans la case mettre - = <i>Insuffisant</i> +/- = Juste correct, + : correspond aux attentes, ++ : au delà des attentes							
	Étudiants						Observations
Compétences en audit							
Avoir une observation pertinente des pratiques de l'entreprise							
Hiérarchiser les problèmes observés, choisir des éléments pertinents pour la réunion de debriefing auprès du personnel							
Utiliser un vocabulaire professionnel adapté							
Conduire la réunion de debriefing							
Capacité à répondre aux personnels et à être force de proposition en cas d'anomalie							
Implication/ compréhension individuelle de chacun							
Note							
Compétences en communication / management -							
Pratiquer une écoute active							
S'adapter à son interlocuteur							
Vérifier que l'on est compris							
Reformuler les propos des interlocuteurs							
Proposer des stratégies pour la restitution du debrief							
Prendre la parole en groupe							
Implication/ compréhension individuelle de chacun							
Note							



2^{ème} soutenance orale analyse du déroulement de l'audit et du projet

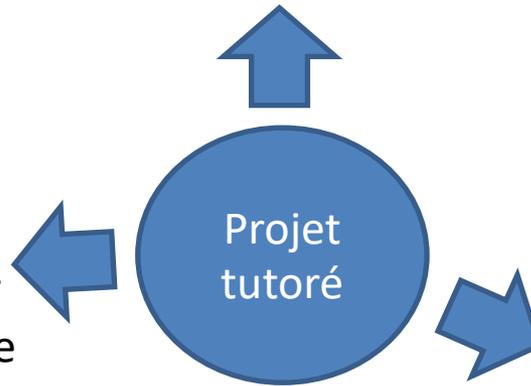
Grille d'évaluation 2^{ème} oral Dans la case mettre - = <i>Insuffisant</i> +/- = Juste correct, + : correspond aux attentes, ++ : au delà des attentes	GROUPE:					Evaluateurs:
Compétences en communication / management, lors de l'audit (externe) et pour la gestion du groupe (interne)						Observations
Analyser sa propre posture et celles de ses collaborateurs lors de la réalisation de l'audit						
Analyser la stratégie du groupe pour la restitution du debrief						
Analyser le déroulement de la reunion de restitution auprès du personnel						
Analyser le fonctionnement du groupe de projet son fonctionnement propre						
Note						
Compétences en gestion de projet (italiques: compétences évaluées sur le portfolio)						Observations
Etablir un cahier des charges , planifier un projet						
Réaliser un CR de reunion , des bilans intermédiaires						
Travailler en groupe						
Travailler à distance en utilisant un espace documentaire partagé etc..						
Analyser le déroulement d'un projet						
Produire un rapport de clôture pertinent						
Réponse aux questions						
Note						

~~1 NOTE DE PROJET TUTORÉ~~

Compétences professionnelles de 2 des 4 blocs (ou UE):
Certification/ audit /communication /management

Compétences transversales

Travailler en équipe / organiser
son travail / travailler à distance



UE Projet tutoré
Compétences en
gestion de projet



- Transformation de cette évaluation en note
 - La note de projet tutoré ne correspond plus qu'à la gestion de projet
- => **Equilibre à trouver**, cette année l'oral de mars comptera dans la note de projet



Réelle évaluation des compétences lors d'une mise en situation

Perspectives

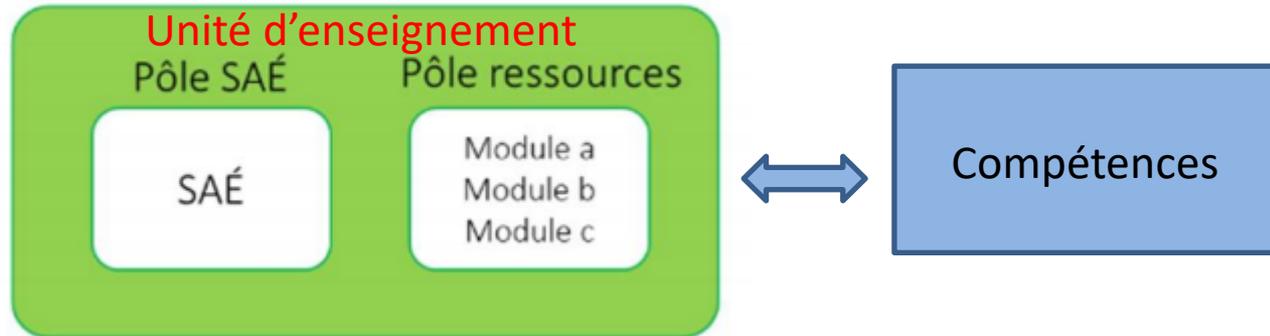
Lpro et DUT n'existeront bientôt plus....

⇒ Passage DUT = BUT par compétences avec des SAE

Place à l'évaluation des compétences !



*Situation Apprentissage
et Evaluation*



- Chaque SAÉ se réfère précisément à une compétence, ou à plusieurs notamment quand une SAÉ s'inscrit dans une logique d'intégration et d'articulation des compétences
- Un **portfolio** est le lieu de démonstration par l'étudiant de l'acquisition de compétences

Merci pour votre invitation
et votre écoute

Préparation en amont à la formulation des compétences => PPS2

Séance 1: analyse des compétences issues **d'expériences personnelles**
(*travail d'été, emploi étudiant, stage, vie associative...*)

avec le PEC, indépendamment des compétences de la formation

Séance 2: analyse des compétences liées au **stage de première année (stage en production)**

- En insistant plus sur la **liaison au PPN**, en se basant sur
 - le Référentiel d'Activités et de Compétences
 - les compétences pro de certains modules 2^{ème} année
en lien avec le stage pour introduire la notion de niveau (technologie alimentaire)
 - les fiches ressources annexes du PPN (hygiène alimentaire)

- En spécifiant les **compétences transversales** visées au niveau L
 - Bloc 4 Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel
 - Bloc 5 Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

Séance 3: Rendu d'un **projet de recherche de stage de seconde année**
incluant les **compétences visées**