

# Bachelier en agronomie, orientation systèmes alimentaires durables et locaux

**HELHa Campus Montignies** 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE

Tél :

Fax :

Mail :

## 1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE SA 118 Stage d'observation			
Code	AGSA1B18	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Jean-Pierre ESTIEVENART</b> (jean-pierre.estievenart@helha.be)		
Coefficient de pondération	30		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

Le stage de première année du bachelier en systèmes alimentaires durables et locaux a pour objectif de faire découvrir aux étudiants une ou plusieurs professions liées à l'alimentation durable. Cette période d'insertion dans le monde professionnel de 36h00 débouche sur la réalisation d'un rapport d'activités.

### Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

Compétence 1 **Compétence 1 : Informer, communiquer et travailler en équipe**

- 1.3 Participer à la vulgarisation
- 1.4 Choisir et utiliser les systèmes d'informations et de communication adaptés

Compétence 2 **Compétence 2 : S'engager dans une démarche de développement professionnel**

- 2.1 Participer à une pratique réflexive en s'informant et s'inscrivant dans une démarche de formation permanente
- 2.2 Développer un esprit critique
- 2.3 S'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociétales

Compétence 3 **Compétence 3 : Maîtriser les principes de base de la gestion**

- 3.1 S'informer des aspects légaux et réglementaires de son activité (aspects économique, social, et de production) et les appliquer
- 3.2 Répondre aux spécificités du marché (local, national, international)
- 3.3 Développer un réseau de contacts

Compétence 5 **Compétence 5 : Appliquer les principes des sciences et du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**

- 5.1 Appliquer les principes des sciences à tous les domaines de l'agronomie

Compétence 6 **Compétence 6 SADL : Collaborer, gérer ou développer des unités de production (péri)urbaine ou de services dans les secteurs du maraichage biologique en permaculture, de l'agroécologie, de l'agroforesterie, de l'écopâturage et de l'agro-alimentaire**

- 6.1 Raisonner et mettre en œuvre les techniques de production durable en permaculture, en agroécologie, biodynamisme, écopâturage, agroforesterie, ...
- 6.4 Raisonner et appliquer les techniques liées à la transformation et à la conservation des produits dans le respect des normes de qualité, des certifications et des labels,

Compétence 7 **Compétence 7 SADL : Exécuter, participer à des projets de développement de ceintures alimentaires**

- 7.1 Coordonner/ intégrer une action dans le cadre d'associations actives dans les domaines techniques, économiques, éducationnels et sociaux,
- 7.2 S'informer des dimensions réglementaires, économiques, sociales et environnementales,
- 7.3 Exploiter des données techniques, économiques et sociales dans un contexte de redéploiement d'activités agricoles et de développement socio-économique d'un environnement (péri)urbain,

### **Acquis d'apprentissage visés**

L'étudiant.e :

- s'intègre et s'adapte à la réalité professionnelle dans ses aspects techniques et humains;
- acquiert de nouvelles connaissances;
- s'initie à de nouvelles techniques;

### **Liens avec d'autres UE**

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

## **3. Description des activités d'apprentissage**

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

AGSA1B18A Stage d'observation

36 h / 3 C

### **Contenu**

Le stage se réalise dans des secteurs d'activités en rapport avec la formation du bachelier SADL: agronomie (productions végétales, productions animales,...), la transformation d'aliments (laiterie, fromagerie, brasserie, production de plats en bocaux, ...), la vente d'aliments (coopératives de producteurs/de consommateurs, épicerie vrac/bio, ...) et entreprises de services (organismes de promotion de l'alimentation durable, sociétés de conseils en développement durable agricole, asbl de sensibilisation à l'alimentation durable,..). Le lieu de stage est choisi de commun accord avec l'étudiant et doit avoir son coeur d'activité basé sur l'alimentation durable et locale.

Mots clés : observation, analyse, réflexions, échanges, réseautage, activités professionnelles, intégration

### **Démarches d'apprentissage**

Un contrat reprenant les obligations de chaque partie (lieu de stage, Haute Ecole et étudiant) est signé au début du stage. Les trois parties s'engagent mutuellement à mettre tout en œuvre, en rapport avec leur position et leurs responsabilités, afin d'atteindre au mieux les objectifs qui ont été définis de commun accord.

Le maître de stage (membre du personnel de l'entreprise) planifie ou participe à la planification des activités pratiques du stage. Il fournit les informations, conseils et directives nécessaires au bon déroulement du stage.

Le promoteur (professeur de la HELHa) porte un regard extérieur sur la réalisation du stage. Il peut participer à la planification du stage et intervenir si cela s'avère nécessaire.

L'étudiant est largement responsable de l'ensemble de son stage : recherche d'informations, application des conseils et directives, adaptation aux habitudes et au règlement de l'entreprise

### **Dispositifs d'aide à la réussite**

- Un listing de lieu de stage avec les coordonnées de contact est proposé aux étudiants de première année pour faciliter leurs recherches
- Un canevas du rapport d'activité sera proposé aux étudiants dans les supports en ligne

### **Sources et références**

**Néant**

### **Supports en ligne**

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

- Listing de lieux de stage
- Canevas du rapport d'activité
- Fiche de conseils pour trouver un stage

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

L'évaluation du stage se fait sur base du rapport d'activité.

Des sanctions de retard peuvent être appliquées si les rapports d'activité ne sont pas déposés dans les délais sur la plateforme Connected.

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Stg	0	Prj + Rap	
Période d'évaluation			Stg	100	Stg	100

Stg = Stages, Prj = Projet(s), Rap = Rapport(s)

### Dispositions complémentaires

Des pénalités peuvent être appliquées si le rapport d'activités n'est pas rentré dans les délais (- 1 % par jour de retard).

Le stage est obligatoire.

L'étudiant est soumis au RGE, au ROI et à la description générale du stage

### Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 66 du règlement général des études 2023-2024).