

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 221 Stage & Projet			
Ancien Code	AGSA2B21	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	CISA2210		
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	6 C	Volume horaire	152 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Laurent HESPEL (hespell@helha.be)		
Coefficient de pondération	60		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Cette unité d'enseignement permet de mettre en oeuvre des compétences techniques et humaines et d'observer et analyser les méthodes de travail au sein d'une entreprise dans le secteur visé, de développer des aptitudes et savoirs dans l'entreprise et d'éventuellement préciser son projet professionnel.

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**

- 1.1 Rechercher, consulter, analyser, échanger et transmettre des informations techniques ou scientifiques et ce tant à l'échelon national qu'international
- 1.2 Élaborer des documents didactiques et des fiches techniques relatives aux produits et aux services et adaptés à des publics cibles spécifiques
- 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 4 **Compétence 4 : Collaborer aux activités d'analyses, de services à la collectivité et aux projets de recherche appliquée**

- 4.1 Mettre en œuvre un protocole expérimental et l'adapter si nécessaire
- 4.2 Mettre en application les techniques de mesurages, échantillonnages, analyses, identifications, et autres démarches nécessaires aux objectifs de la recherche appliquée
- 4.3 S'approprier rapidement les données scientifiques et techniques associées au projet
- 4.4 Réaliser et transmettre le bilan ponctuel de ses activités de recherche

- 4.5 Participer à la publication des résultats de la recherche
- 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
 - 5.2 Utiliser à bon escient les ressources naturelles (sols, eau, énergie, biodiversité)
 - 5.3 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné
 - 5.4 Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé.
- Compétence 6 **Compétence 6 SADL : Collaborer, gérer ou développer des unités de production (péri)urbaine ou de services dans les secteurs du maraîchage 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, ...
 - 6.2 Connaître, comprendre et expliquer les principes spécifiques des interactions entre plantes, animaux et sol,
 - 6.3 Favoriser la réintroduction des races rustiques, des anciennes variétés et de l'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,
 - 6.5 Gérer les opérations de conditionnement et de commercialisation des productions et de promotion d'une alimentation pérenne et de qualité,
 - 6.6 Gérer une unité de production, son budget, sa trésorerie, valoriser la production afin d'assurer la pérennité et le développement de l'activité,
 - 6.7 Gérer les stocks et les flux des intrants, des productions et des produits phytopharmaceutiques et/ou vétérinaires en favorisant les filières bio.
- 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,
 - 7.4 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des hommes et des animaux.

Acquis d'apprentissage visés

Corroborer son projet de formation en réalisant un journalier de ses tâches et en élaborant des fiches à insérer dans un portfolio à visée professionnelle

Décrire les différents environnements rencontrés lors du ou des stages et les situer face à son orientation

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) :

AGSA2B21A Stage & Projet

152 h / 6 C

Contenu

voir l'horaire de stage et l'organisation du maître de stage

Démarches d'apprentissage

Accompagnement dans la recherche du ou des stages

Visite du stagiaire

Dispositifs d'aide à la réussite

Questions réponses lors des visites de stages

Disponibilité du professeur

Sources et références

Les cours du bachelier bac1 et bac2

Supports en ligne

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

Journalier type

Explication du portfolio

Exemple de rédaction de rapport de stage et fichiers de situation

4. Modalités d'évaluation

Principe

Le respect des horaires de stage

Le respect des consignes du professeur et du maître de stage

La rédaction d'un rapport de stage

Un journalier est à compléter au jour le jour

Une évaluation du stagiaire par le maître de stage en présence du responsable d'UE

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Stg		Stg		Stg	
Période d'évaluation	Stg		Stg	100	Stg	100

Stg = Stages

Dispositions complémentaires

aucun

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2025-2026).