**Positionnement du candidat dans les compétences**

**du BUT Génie Biologique Parcours SAB**

**Autoévaluation des apprentissages critiques**

Les enseignements dispensés en BUT Génie Biologique Parcours Sciences des Aliments et Biotechnologie sont répartis en cinq compétences. Lors de sa 1ère année de BUT, un étudiant a pour objectif de valider le niveau 1 des compétences 1, 2, 3 et 4. Lors de sa 2ème année, il doit valider le niveau 2 des compétences 1, 2, 3 et 4, ainsi que le niveau 1 de la compétence 5. La validation des niveaux de compétences se fait par l’acquisition d’apprentissages critiques.

En remplissant les tableaux ci-dessous, le candidat doit indiquer de quelle manière il se positionne sur chaque apprentissage critique des niveaux 1 et/ou 2 des cinq compétences du BUT Génie Biologique parcours SAB. Afin de justifier son positionnement, il pourra faire référence à ses diplômes déjà obtenus, aux enseignements qu’il aura suivi lors de ses précédentes formations, à ses stages ou expériences scolaires, universitaires, professionnelles mentionnées sur son CV. Il pourra aussi détailler en des termes personnels ce que lui évoque chaque compétence, et pourquoi pas donner un exemple concret de travail ou de mission faisant appel à cette compétence et qui pourrait lui être proposé dans le cadre d’un stage ou d’une alternance.

Il est important de remplir sincèrement ce document. Un candidat estimant ne pas avoir acquis un ou plusieurs apprentissages critiques ne verra pas pour autant sa candidature automatiquement refusée. La commission d’examen des candidatures souhaite, grâce aux réponses du candidat, évaluer sa connaissance du BUT GB parcours SAB et s’assurer que son projet est en adéquation avec la formation.

Lien vers le programme national :

<https://cache.media.enseignementsup-recherche.gouv.fr/file/SPE4-MESRI-17-6-2021/33/1/Annexe_5_GB_BUT_annee_1_1411331.pdf>

**COMPETENCE 1**

**REALISER DES ANALYSES DANS LES DOMAINES DE LA BIOLOGIE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NIVEAU 1 : REALISER DES ANALYSES** | | | |
| **Apprentissages critiques de niveau 1** | **Non acquis** | **En cours d’acquisition** | **Acquis** |
| 1. Préparer les réactifs, consommables, échantillons, matériels et installations pour l’analyse |  |  |  |
| 1. Appliquer un protocole opératoire individuellement ou collectivement |  |  |  |
| 1. Identiﬁer les étapes critiques dans un protocole opératoire |  |  |  |
| 1. Communiquer les résultats sous la forme la plus appropriée |  |  |  |
| **NIVEAU 2 : REALISER DES ANALYSES AVANCEES** | | | |
| **Apprentissages critiques de niveau 2** | **Non acquis** | **En cours d’acquisition** | **Acquis** |
| 1. Mettre en œuvre une technique normée d’analyse |  |  |  |
| 1. Adapter les protocoles dans un contexte déﬁni |  |  |  |
| 1. Gérer les stocks, les achats et les déchets d’un laboratoire |  |  |  |
| 1. Effectuer des opérations de maintenance de 1er niveau |  |  |  |
| 1. Exploiter les résultats |  |  |  |
| 1. Valider une méthode d’analyse |  |  |  |
| **Justification du candidat** | | | |

**COMPÉTENCE 2**

**EXPÉRIMENTER DANS LE GÉNIE BIOLOGIQUE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NIVEAU 1 : OBSERVER LES VARIATIONS D’UN PHÉNOMÈNE BIOLOGIQUE** | | | |
| **Apprentissages critiques de niveau 1** | **Non acquis** | **En cours d’acquisition** | **Acquis** |
| 1. Décrire de manière objective un phénomène naturel |  |  |  |
| 1. Utiliser les outils adaptés à la réalisation d’une expérimentation |  |  |  |
| 1. Rendre compte des résultats d’une expérimentation de manière appropriée |  |  |  |
| 1. Communiquer les résultats sous la forme la plus appropriée |  |  |  |
| 1. Identiﬁer et référencer des documents scientiﬁques et techniques |  |  |  |
| **NIVEAU 2 : EXPÉRIMENTER POUR COMPRENDRE UNE PROBLÉMATIQUE SCIENTIFIQUE** | | | |
| **Apprentissages critiques de niveau 2** | **Non acquis** | **En cours d’acquisition** | **Acquis** |
| 1. Réaliser une recherche bibliographique et en rédiger la synthèse |  |  |  |
| 1. Proposer et réaliser une expérience pour tester une hypothèse |  |  |  |
| 1. Interpréter les résultats obtenus dans une logique scientifique |  |  |  |
| 1. Exploiter des résultats expérimentaux |  |  |  |
| **Justification du candidat** | | | |

**COMPÉTENCE 3**

**ANIMER LE MANAGEMENT QHSE**

**EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET BIOTECHNOLOGIQUES**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NIVEAU 1 : METTRE EN ŒUVRE LA RÉGLEMENTATION**  **POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET DES BIOPRODUITS** | | | |
| **Apprentissages critiques de niveau 1** | **Non acquis** | **En cours d’acquisition** | **Acquis** |
| 1. S’approprier les bonnes pratiques d’hygiène et de sécurité |  |  |  |
| 1. Contrôler microbiologiquement les aliments et les bioproduits dans un cadre réglementaire et normatif |  |  |  |
| 1. Contrôler des critères physico-chimiques des aliments et des bioproduits dans un cadre réglementaire et normatif |  |  |  |
| **NIVEAU 2 : ASSURER LA QUALITE DANS UN CONTEXTE**  **DE PRODUCTION ALIMENTAIRE OU DE BIOPRODUCTION** | | | |
| **Apprentissages critiques de niveau 2** | **Non acquis** | **En cours d’acquisition** | **Acquis** |
| 1. Analyser les aliments et les bioproduits |  |  |  |
| 1. Vériﬁer un plan de maîtrise sanitaire |  |  |  |
| 1. Mettre en œuvre les outils du management de la qualité |  |  |  |
| 1. Utiliser les référentiels normatifs ou de certiﬁcation |  |  |  |
| **Justification du candidat** | | | |

**COMPETENCE 4**

**ORGANISER LA PRODUCTION DES ALIMENTS ET DES BIOMOLECULES**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NIVEAU 1 : APPREHENDER L’ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION** | | | |
| **Apprentissages critiques de niveau 1** | **Non acquis** | **En cours d’acquisition** | **Acquis** |
| 1. Identiﬁer les ﬁlières et les produits |  |  |  |
| 1. Réaliser l’analyse fonctionnelle d’une ligne de production |  |  |  |
| 1. Utiliser des outils de contrôle et d’analyse de la production |  |  |  |
| **NIVEAU 2 : PRODUIRE DES ALIMENTS ET DES BIOMOLECULES** | | | |
| **Apprentissages critiques de niveau 2** | **Non acquis** | **En cours d’acquisition** | **Acquis** |
| 1. Maîtriser la conduite d’appareils pilotes des industries alimentaires et biotechnologiques |  |  |  |
| 1. Mettre en œuvre le contrôle de la production |  |  |  |
| 1. Suivre les indicateurs de production en termes de qualité, de rendement, de productivité et d’impact environnemental |  |  |  |
| 1. Réaliser la maintenance de premier niveau dans un environnement de production |  |  |  |
| **Justification du candidat** | | | |

**COMPETENCE 5**

**INNOVER EN SCIENCES DE L’ALIMENT ET BIOTECHNOLOGIE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NIVEAU 1 : PARTICIPER A UN PROJET D’INNOVATION ALIMENTAIRE OU BIOTECHNOLOGIQUE** | | | |
| **Apprentissages critiques de niveau 1** | **Non acquis** | **En cours d’acquisition** | **Acquis** |
| 1. Formuler de nouveaux produits |  |  |  |
| 1. Mettre en œuvre un cahier des charges |  |  |  |
| 1. Utiliser la méthodologie appropriée dans la réalisation du projet d’innovation |  |  |  |
| 1. Valider les essais par la mise en œuvre de techniques appropriées |  |  |  |
| **Justification du candidat** | | | |