Modalités de contrôle des aptitudes et de l'acquisition des connaissances et des compétences 2023-2024

Numéro de semestre (numéroté de S1 à S10, sinon "aucun") **:** Semestre 5
Année : 3e année
Diplôme : LP
Domaine (le cas échéant) : Sciences humaines et sociales
Mention : Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation
Parcours type : Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir
Compensation entre semestre pour valider l'année (oui/non) : Oui

							Évaluation initiale								2nde chance Si Évaluation initiale et 2nde chance identiques : indiquer "idem Évaluation initiale" dans toutes les cases.							
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W
Numéro de l'UE (numérotée de 1 à 5 ou plus)	**Code Apogée de l'UE**	**Libellé de l'UE** (en français ou dans la langue d'enseignement si ce n'est pas le français)	**Nombre de crédits ECTS de l'UE**	**Note minimum** (à l'UE ou moyenne des ECUE) **à partir de laquelle s'applique la compensation entre UE** (sinon "sans objet")	**Code Apogée de l'ECUE** (si plusieurs ECUE dans l'UE, sinon "sans objet")	**Libellé de l'ECUE** (si plusieurs ECUE dans l'UE, sinon "sans objet") (en français ou dans la langue d'enseignement si ce n'est pas le français)	**Numéro de l'épreuve dans l'ECUE** (ou dans l'UE si pas d'ECUE) (si une seule épreuve, indiquer 1)	**Coef. de l'épreuve dans la moyenne de l'ECUE** (ou de l'UE si pas d'ECUE) (indiquer cette quote-part en %)	**Nature de l'épreuve** : - Examen écrit - Examen oral ou pratique - Rendu d'un livrable - Restitution orale	**Durée précise de l'épreuve** en heure et/ou minutes (si l'épreuve est "Rendu d'un livrable", indiquer "sans objet")	**Type de contrôle de l'épreuve** : - Contrôle continu (CC) - Contrôle terminal (CT)	**Forme du contrôle de l'épreuve** : - A distance (D) - En présentiel (P) - En présentiel ou à distance en cas de crise sanitaire (P ou D)	**Report de la note** de CC **en 2nde chance** (indiquer : oui/non)	**Coef. de la note** de CC **reportée dans la moyenne de 2nde chance** de l'ECUE (ou de l'UE si pas d'ECUE) (indiquer cette quote-part en %)	**Organisation de la 2nde chance** : - **avant publication des résultats** de l'Évaluation initiale lorsque celle-ci comporte un CT ou un mix CC-CT (comme ancienne session 2) ou - **après publication des résultats** de l'Évaluation initiale lorsque celle-ci comporte un CT ou un mix CC-CT (comme ancienne session 2)	**Forme de la 2nde chance (suggestions)** : - Evaluation supplémentaire de l'UE (ou de l'ECUE) - Evaluation de remplacement de l'UE (ou de l'ECUE) - Neutralisation de la moins bonne des notes de l'Évaluation initiale de l'UE (ou de l'ECUE) - Conservation de la meilleure des notes de l'Évaluation initiale de l'UE (ou de l'ECUE) - Autre, préciser	**Numéro de l'épreuve dans l'ECUE** (ou l'UE si pas d'ECUE) (si une seule épreuve, indiquer 1)	**Coef. de l'épreuve dans la moyenne de l'ECUE** (ou de l'UE si pas d'ECUE) (indiquer cette quote-part en %)	**Nature de l'épreuve** : - Examen écrit - Examen oral ou pratique - Rendu d'un livrable - Restitution orale	**Durée précise de l'épreuve** en heure et/ou minutes (si l'épreuve est "Rendu d'un livrable", indiquer "sans objet")	**Type de contrôle de l'épreuve** : - Contrôle continu (CC) - Contrôle terminal (CT)	**Forme du contrôle de l'épreuve :** - A distance (D) - En présentiel (P) - En présentiel ou à distance en cas de crise sanitaire (P ou D)
UE1	VHF5E1	Lait, fromages, paysages, terroirs et environnement	6	sans objet	VHF5E11	Le terroir : concepts et définitions	1	100%	Examen écrit	2h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF5E12	Composantes naturelles, historiques et paysagères des terroirs	1	100%	Rendu d'un livrable	sans objet	CCP	D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF5E13	Analyse systémique et géo-agronomique des terroirs fromagers	1	100%	Rendu d'un livrable	sans objet	CCP	D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
UE2	VHF5E2	Production et fromageabilité du lait cru	6	sans objet	VHF5E21	La production du lait	1	100%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF5E22	La fromageabilité du lait cru	1	100%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF5E23	Les auxiliaires technologiques : bactéries et ferments lactiques	1	100%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
UE3	VHF5E3	Méthodes de communication pour valoriser les produits de terroir	4	sans objet	VHF5E31	Pratique de l'anglais professionnel	1	50%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
							2	50%	Examen oral	30 mn	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF5E32	Recherches documentaires et réalisation d'un document de communication sur une AOP fromagère européenne	1	50%	Rendu d'un livrable	sans objet	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
							2	50%	Restitution orale	30 mn	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
UE4	VHF5E4	Processus technologiques en fromages de terroirs	6	sans objet	VHF5E41	Les processus technologiques fromagers fondamentaux	1	50%	Examen écrit	2h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
							2	50%	Examen pratique	1h00	CCP	P	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF5E42	Applications pratiques en technologie pâte pressée cuite	1	100%	Examen pratique	1h00	CCP	P	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF5E43	Applications pratiques en technologie pâte molle	1	100%	Examen pratique	1h00	CCP	P	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
UE5	VHF5E5	Projet tuteuré "Etude et fabrication d'une AOP fromagère européenne"	8	sans objet	VHF5E51	Caractériser une AOP fromagère, son terroir et son environnement	1	100%	Rendu d'un livrable	sans objet	CCP	D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF5E52	Comprendre et expliquer les spécificités d'une technologie fromagère en AOP	1	100%	Rendu d'un livrable	sans objet	CCP	D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF5E53	Fabriquer et interpréter une production en AOP fromagère	1	50%	Examen pratique	1h00	CCP	P	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
							2	50%	Rendu d'un livrable	sans objet	CCP	D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet

Modalités de contrôle des aptitudes et de l'acquisition des connaissances et des compétences 2023-2024

Numéro de semestre (numéroté de S1 à S10, sinon "aucun") : **Semestre 6**
Année : **3e année**
Diplôme : **LP**
Domaine (le cas échéant) : **Sciences humaines et sociales**
Mention : **Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation**
Parcours type : **Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir**
Compensation entre semestre pour valider l'année (oui/non) : **Oui**

							Évaluation initiale								2nde chance Si Évaluation initiale et 2nde chance identiques : indiquer "idem Évaluation initiale" dans toutes les cases.							
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W
Numéro de l'UE (numérotée de 1 à 5 ou plus)	**Code Apogée de l'UE**	**Libellé de l'UE** (en français ou dans la langue d'enseignement si ce n'est pas le français)	**Nombre de crédits ECTS de l'UE**	**Note minimum** (à l'UE ou moyenne des ECUE) **à partir de laquelle s'applique la compensation entre UE** (sinon "sans objet")	**Code Apogée de l'ECUE** (si plusieurs ECUE dans l'UE, sinon "sans objet")	**Libellé de l'ECUE** (si plusieurs ECUE dans l'UE, sinon "sans objet") (en français ou dans la langue d'enseignement si ce n'est pas le français)	**Numéro de l'épreuve dans l'ECUE** (ou dans l'UE si pas d'ECUE) (si une seule épreuve, indiquer 1)	**Coef. de l'épreuve dans la moyenne de l'ECUE** (ou de l'UE si pas d'ECUE) (indiquer cette quote-part en %)	**Nature de l'épreuve** : - Examen écrit - Examen oral ou pratique - Rendu d'un livrable - Restitution orale	**Durée précise de l'épreuve** en heure et/ou minutes (si l'épreuve est "Rendu d'un livrable", indiquer "sans objet")	**Type de contrôle de l'épreuve** : - Contrôle continu (CC) - Contrôle terminal (CT)	**Forme du contrôle de l'épreuve** : - A distance (D) - En présentiel (P) - En présentiel ou à distance en cas de crise sanitaire (P ou D)	**Report de la note de CC en 2nde chance** (indiquer : oui/non)	**Coef. de la note de CC reportée dans la moyenne de 2nde chance de l'ECUE** (ou de l'UE si pas d'ECUE) (indiquer cette quote-part en %)	**Organisation de la 2nde chance** : **- avant publication des résultats** de l'Evaluation initiale ou **- après publication des résultats** de l'Evaluation initiale lorsque celle-ci comporte un CT ou un mix CC-CT (comme ancienne session 2)	**Forme de la 2nde chance (suggestions)** : - Evaluation supplémentaire de l'UE (ou de l'ECUE) - Evaluation de remplacement de l'UE (ou de l'ECUE) - Neutralisation de la moins bonne des notes de l'Evaluation initiale de l'UE (ou de l'ECUE) - Conservation de la meilleure des notes de l'Evaluation initiale de l'UE (ou de l'ECUE) - Autre, préciser	**Numéro de l'épreuve dans l'ECUE** (ou l'UE si pas d'ECUE) (si une seule épreuve, indiquer 1)	**Coef. de l'épreuve dans la moyenne de l'ECUE** (ou de l'UE si pas d'ECUE) (indiquer cette quote-part en %)	**Nature de l'épreuve** : - Examen écrit - Examen oral ou pratique - Rendu d'un livrable - Restitution orale	**Durée précise de l'épreuve** en heure et/ou minutes (si l'épreuve est "Rendu d'un livrable", indiquer "sans objet")	**Type de contrôle de l'épreuve** : - Contrôle continu (CC) - Contrôle terminal (CT)	**Forme du contrôle de l'épreuve :** - A distance (D) - En présentiel (P) - En présentiel ou à distance en cas de crise sanitaire (P ou D)
UE1	VHF6E1	Equipements, environnement et risques	3	sans objet	VHF6E11	Choix des équipements et gestion de l'énergie	1	100%	Examen écrit	0h45	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF6E12	Santé, sécurité, risques professionnels	1	100%	Examen écrit	0h45	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF6E13	Risques environnementaux, gestion des déchets et des effluents	1	100%	Examen écrit	0h45	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
UE2	VHF6E2	Technologies fromagères approfondies	8	sans objet	VHF6E21	Technologies des fromages de chèvres, brebis et des persillés	1	100%	Examen écrit	1h30	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF6E22	Approfondissements technologiques en pâtes pressées	1	50%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
							2	50%	Examen pratique	1h00	CCP	P	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF6E23	Approfondissements technologiques en pâtes molles	1	50%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
							2	50%	Examen pratique	1h00	CCP	P	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
UE3	VHF6E3	Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir	5	sans objet	VHF6E31	Les phénomènes d'affinage et leur maitrise	1	100%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF6E32	Contrôle qualité et analyse sensorielle	1	100%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF6E33	Etude et analyse des défauts des fromages	1	100%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
UE4	VHF6E4	Management de la production, gestion de l'atelier	6	sans objet	VHF6E41	Gouvernance et gestion des filières fromagères en AOP	1	100%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF6E42	Mesure et utilisation des données techniques et économiques	1	100%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF6E43	Initiation au management technique et gestion du personnel	1	100%	Examen écrit	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
UE5	VHF6E5	Mémoire de fin d'études	8	sans objet	VHF6E51	Appréciations du maître d'apprentissage ou de stage	1	100%	Rendu d'un livrable (grille d'évaluation et appréciation libre renvoyée par le maître d'apprentissage ou de stage)	sans objet	CCP	D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF6E52	Mémoire avec travail d'étude et de recherche	1	100%	Rendu d'un livrable	sans objet	CCP	D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
					VHF6E53	Soutenance (présentation 20 mn, questions du jury 40 mn)	1	100%	Restitution orale	1h00	CCP	P ou D	non	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet