



Mise en situation professionnelle



Niveau d'étude
BAC +5



Composante
UFR Langues et
Communication



Volume horaire
12h

En bref

- > Ouvert aux étudiants en échange: Non
- > Effectif: 24

Présentation

Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	12h
----	-----------------	-----

Contrôle des connaissances

Modalités d'évaluation#1 Les étudiants seront évalués en groupe et individuellement au titre du suivi de leur mission, mais aussi en langues étrangères et en français lors du Master Show par un jury composé d'enseignants et de professionnels.

Syllabus

Objectifs et contenu#: Ces heures sont consacrées au suivi des missions confiées par des entreprises des secteurs de l'agroalimentaire et de la gastronomie, ou par le Master lui-même, à la Junior Agence LEACA. Les équipes auront la possibilité de prendre rendez-vous chaque semaine, sur un temps dédié, avec les directeurs du Master LEACA afin de faire le point sur la mission et exposer l'avancée de leur projet. Parallèlement à cela, les missions seront gérées en ligne, en utilisant Teams comme outils de gestion de projets, afin d'en faciliter le suivi.

Compétences visées

Micro-compétences visées#:

- Définir les processus à mettre en œuvre pour la conduite et l'évaluation d'un projet



- Prendre contact et interagir avec les différentes parties prenantes
- Rendre compte de l'avancement d'un projet selon les délais imposés ou définis
- Résoudre des problèmes pour développer de nouveaux savoirs et procédures
- Manager une équipe
- Présenter un projet en prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité de la demande afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CCI (contrôle continu intégral)	CC : Ecrit et/ou Oral			2		

Infos pratiques

Contacts

Maxime Breysse

✉ Maxime.Breysse@u-bourgogne.fr

Campus

› Campus de Dijon