

Licence professionnelle Industries des Céréales

GUIDE DU PROJET TUTEUR

Version nov 2018

Le projet tutoré est une obligation légale dans le cursus d'une licence professionnelle et correspond à un travail que l'apprenti devra mener de façon autonome en quatre semaines (hors temps de rédaction du rapport et de préparation de la soutenance).

Le sujet sera défini le plus tôt possible afin que l'apprenti puisse planifier son travail. Il correspondra à une mission ponctuelle réalisable sur **au moins 4 semaines** et pourra être ou non en rapport avec l'activité prévue sur l'année. Le tuteur pédagogique suivra en temps réel le travail de l'apprenti.

La proposition de sujet sera envoyée par le maître d'apprentissage (ou par l'apprenti avec l'accord du maître d'apprentissage) au tuteur pédagogique ainsi qu'au responsable pédagogique de la formation pour validation au **plus tard le 20 décembre 2018**.

PROJET TUTORÉ : LE RAPPORT

L'apprenti rédigera un rapport écrit de 30 pages environ (sans les annexes) concernant uniquement le projet tutoré. **Il devra respecter le modèle de page de couverture et suivre les consignes** (voir en fin de document).

Ce rapport devra comporter :

- Une introduction présentant le projet.
- Une présentation générale de l'entreprise et de vos missions (4 pages max).
- Le contexte dans lequel s'inscrit ce travail.
- La justification et l'objectif de ce projet.
- Un état des lieux.
- Le travail réalisé et une discussion.
- Une conclusion et perspectives.
- Un résumé en français et en anglais (en 4^{ème} de couverture).

Le rapport sera à rendre sous forme papier en 2 exemplaires et 1 fichier sous format « pdf » au plus tard le 23 août 2019 avant 12h au Cnam de Paris, laboratoire IAA,

Prévoir un exemplaire pour le tuteur pédagogique et voir avec lui pour l'adresse d'expédition. Il sera corrigé par le tuteur pédagogique et lu par les responsables de la formation.

PROJET TUTORÉ : LA SOUTENANCE

Le projet tutoré sera présenté oralement **sous forme de commentaires d'un power point**. Sa durée sera de 15 à 20 minutes suivies de 20 minutes de questions. Le jury sera constitué des responsables pédagogiques de la formation, du tuteur pédagogique et du maître d'apprentissage.

Les soutenances auront lieu sur une période école entre le lundi 2 septembre et le vendredi 6 septembre 2019 au Cnam de Paris.

Un planning détaillé vous sera communiqué ultérieurement.
La durée de la soutenance sera de 1 h.

Aide à la rédaction du mémoire du projet tutoré

Le projet tutoré donne lieu à la rédaction d'un mémoire dactylographié de 30 pages soutenu devant un jury composé de professionnels et d'enseignants dont les tuteurs.

Une note sur 20 est attribuée pour la soutenance et le mémoire

1. COMPOSITION DU TEXTE

1.1. Articulation du texte

- couverture conforme au modèle ;
- liste des abréviations, suivie éventuellement d'un glossaire des termes techniques ;
- plan du mémoire ;
- corps du texte ;
- bibliographie ;
- résumé et mots en français et en anglais
- mots clés en quatrième de couverture, conformément au modèle.

1.2. Le corps du texte

Il est rédigé, autant que possible, d'après le plan ci-dessous :

- Introduction au cours de laquelle est exposé le sujet du projet et la façon dont il sera traité
- Les différentes parties devront aborder les points suivants:
 - * la présentation de l'entreprise ;
 - * un résumé de vos principales missions ;
 - * une contextualisation de votre projet et le lien avec vos missions;
 - * la justification du projet, le(s) objectif(s) à atteindre ;
 - * l'état de l'art ou des lieux avant sa réalisation ;
 - * les matériels et méthodes mis en œuvre et la manière dont vous avez mené le projet (planning, équipe projet...) ;
 - * les résultats et leurs discussions;
 - * une conclusion

Il est possible de faire des conclusions partielles à la fin de chacune des parties, sur le travail réalisé dans le cadre du projet mais aussi d'un point de vue plus personnel. Conclusions faisant le point des connaissances acquises sur le sujet et les éventuelles lacunes à combler, présentant une ouverture sur les perspectives et un retour personnel de votre d'expérience.

2. RÉDACTION

La rédaction du mémoire devra être très soignée. La précision et la clarté des propositions, la correction grammaticale, le style, sont des éléments importants de la valeur du mémoire.

Outre la liste des abréviations, le mot entier lors de sa première utilisation sera rappeler dans le texte. Seules les abréviations d'usage courant seront utilisées. Les mots étrangers pour lesquels il existent des synonymes français ne seront pas employés.

Les mots ou expressions en langue étrangère seront écrits en caractères italiques.

Les phrases courtes seront à privilégier, les phrases elliptiques ou incomplètes seront à éviter.

Il est toujours indispensable de reprendre entièrement la première rédaction du texte afin d'en éliminer les redites, regrouper les idées et sacrifier l'accessoire à l'essentiel. Ce travail de rédaction permettra de juger le sens critique, la clarté et la concision.

La longueur du document est de 30 pages maximum.

3. PRÉSENTATION

Le mémoire sera multi-copié, pour chacun des membres du jury, à partir d'une saisie en traitement de texte, caractère de taille 12, à interligne 1,5, dans un format A4 (21 x 29,7 cm).

Les pages de texte numérotées ne seront imprimées que d'un côté. Le verso (non numéroté) sera éventuellement utilisé pour les figures et tableaux ne pouvant être incorporés dans le texte.

Les figures et les tableaux doivent pouvoir être vus en même temps que les parties du texte auxquelles ils se rapportent. Ils feront l'objet de deux numérotations distinctes, en chiffres arabes pour les figures et en chiffres romains pour les tableaux. Le titre de chaque tableau sera porté au-dessus, tandis que les titres et les légendes de chaque figure seront placés au-dessous. Titre et légendes doivent être suffisamment explicites pour que la figure ou le tableau puisse être compris indépendamment du texte.

Lorsqu'une figure ou un tableau est reproduit à partir d'une publication, il est indispensable d'en traduire le titre et les légendes et d'indiquer à la fin du titre l'origine de la publication.

Exemple: Tableau IV : Évolution de la valeur boulangère depuis 5 ans (d'après DUPON *et al.*, 1990).

La couverture doit être épaisse et de même format que le texte (A4 soit 21 x 29,7 cm). Une couleur claire sera choisie de préférence.

Les marges gauche ou droite seront assez larges pour que 2 cm de marge blanche au moins soient visibles quand le document est relié.

Les références bibliographiques seront citées dans le texte de la manière suivante :

DURAND (1992) a montré que: pour un seul auteur ;

DUPONT et DUVAL (1992) ont montré que: pour deux auteurs ;

DUMONT *et al.* (1992) ont montré que: pour plus de deux auteurs ;

DUPRE (1991a) a montré quepuis : DUPRE (1991b) a précisé que ...: pour un auteur ayant publié 2 fois dans la même année.

On pourra également citer les références bibliographiques de la manière suivante :

Plusieurs auteurs (RAND, 1992 ; MONT *et al.*, 1992 ; PRE, 1991a et b) ont montré que...

À la fin du mémoire, les références constituant la bibliographie seront présentées par ordre alphabétique du nom du premier auteur, et par ordre chronologique pour un même auteur, éventuellement suivi de a, b,..., lorsque le même auteur a publié plusieurs fois la même année, sous les formes suivantes :

Pour un article de périodique :

. NOM(s) et INITIALES des prénoms des auteurs séparés par une virgule (en capitales) ;

. année de parution (éventuellement suivie de a, b,...) ;

. titre de l'article (en minuscules) ;

. titre du périodique (en italiques) ;

. numéro du volume (en caractères gras) ;

. première et dernière pages de l'article.

Exemples :

YOUNG J.C., FULCHER R.G., HAYHOE J.H., DEXTER J.E., 1984. Effect of milling and baking on deoxynivalenol (vomitoxin) content of eastern Canadian wheats. *J. Agric. Food Chem.*, 32, 659-664. LOUARME L., RAKOTOZAFY L., POTUS J., NICOLAS J., 2005. Dosage des acides cinnamiques dans différentes farines de blé tendre. *Industries des Céréales*, 142, 25-29.

Pour un ouvrage, on indique, dans l'ordre :

- . NOM(s) et INITIALES des prénoms des auteurs séparés par une virgule (en capitales) ;
- . année de publication ;
- . titre du chapitre s'il y a lieu ;
- . titre de l'ouvrage (en minuscules et en italiques), précédé de In ;
- . NOM(s) et INITIALES des prénoms de l'éditeur(s) séparés par une virgule (en capitales), suivi(s) de Ed(s) (coordonnateurs responsables du contenu scientifique de l'ouvrage) ;
- . librairie éditrice de l'ouvrage, suivie du lieu de publication (ville) ;
- . première et dernière pages du chapitre pour la citation d'une partie de livre, ou du nombre de pages pour un ouvrage cité dans son ensemble.

Exemples :

.Ouvrage cité dans son ensemble :ADRIAN J., POTUS J., FRANGNE R., 2003.

La science alimentaire de A à Z. Lavoisier, Tec. et Doc., Paris, 596 p.

Chapitre d'un ouvrage :DRAPRON R., GODON B., 1987. Roles of enzymes in baking. In Enzymes and their role in cereal technology. KRUGER J.E., LINEBACK B., STAUFFERC.E., Eds, Am.Assoc. Cereal Chem., St Paul, 281-324.

Pour des informations tirées d'un site web :

Nom de l'organisme auteur. Titre de la page. Consulté le date de consultation, Tiré de URL

Exemple:

INRA. INRA -Céréales, pain, féculents. Consulté le 5 février 2013, Tiré de <https://www.inra.fr>

Pour une thèse ou un mémoire :

- . NOM(s) et INITIALES des prénoms de l'auteur (en capitales) ;
- . année de publication ;
- . titre (en minuscules et en italiques) ;
- . type de mémoire (thèse, mémoire) ;
- . université ou école ;
- . nombre de pages.

Exemple :

HAMDAMI N., 2003. Congélation de produits poreux : application à des produits alimentaires. Thèse doctorat, Université de Nantes, 206 p.

Un soin tout particulier doit être apporté dans la façon de rédiger la bibliographie, notamment dans le respect des normes qui viennent d'être exposées. Ce respect est indispensable pour que la partie bibliographique du document soit utilisable par le lecteur.

Modèle de couverture

CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET MÉTIERS
PARIS

MÉMOIRE DU PROJET TUTORÉ
présenté en vue d'obtenir

LA LICENCE PROFESSIONNELLE
INDUSTRIES AGRO ALIMENTAIRES
GESTION, PRODUCTION ET VALORISATION

Parcours
: INDUSTRIES DES CÉRÉALES
par
(NOM, Prénom)

(Sujet du projet tutoré)

Soutenu le

JURY
MEMBRES :
Sylvie DAVIDOU,
Cécile COURTOIS-VIOLET
+ prénoms et noms des tuteurs

Modèle de résumé et mots-clés

(quatrième de couverture)

Transferts de masse et de chaleur lors de la congélation du pain précuit

RÉSUMÉ

La connaissance des phénomènes physiques survenant lors de la congélation du pain précuit permettrait d'apporter des éléments de réponse sur l'origine de certains défauts tels que l'écaillage, et d'optimiser le procédé de fabrication. L'objectif du projet présenté ici était de développer un modèle de ces transferts, suffisamment précis pour représenter l'évolution réelle des champs de température et de pression tout en restant simple dans ses équations. Une part importante du projet a été consacrée à la mesure et à la modélisation des propriétés thermo physiques du pain. Le modèle montre, qu'en fin de congélation, la concentration en cristaux de glace est plus importante à l'interface croûte/mie que dans la mie, ce qui explique en partie l'écaillage à la cuisson finale.

Mots-clés : pain précuit, eau, glace, congélation, modélisation, écaillage.