

Elèves ingénieurs : Matteo FANTELLI Matteo FANGEAT Ulysse RAUTUREAU Romain VENERIA Promotion : 2024	Structure d'accueil : Fromagerie Louis TESSIER Sujet du Projet activ'esaip : Création d'un outil d'aide à la visualisation des lavages et d'optimisation de la NEP du traitement du lait
---	--

a c t i v ' e s a i p		Exceptionnel	Très bien	Bien	Satisfaisant	Insuffisant	Très Insuffisant
Comportement du groupe	Ponctualité			8			
	Aptitude relationnelle		8				
	Volonté	8					
Travail du groupe	Ouverture - Curiosité		8				
	Adaptation - Dynamisme	8					
	Méthode de travail - Recherche				8		
	Avancement et atteinte des objectifs		8				
	Efficacité du groupe	8					
	Autonomie		8				
Note globale sur 20	17/20 Excellent travail, très professionnel						

18-20 : Exceptionnel (résultat allant au-delà des attentes) - 16-17 : Très bien (résultat très supérieur à la moyenne) - 14-15 : Bien (résultat supérieur à la moyenne avec un certain nombre d'améliorations possibles) - 12-13 : Satisfaisant (le résultat satisfait aux critères minimaux) - 10-11 : Passable (un travail supplémentaire est nécessaire) - < 10 : Très insuffisant (un travail supplémentaire considérable est nécessaire)

Souhaitez-vous reconduire l'expérience activ'esaip l'année prochaine ?

Oui ☒ Non ☐

Si non, pour quelles raisons ?

.....

.....

.....

.....

1) Appréciation qualitative sur le travail des élèves :

Le travail accompli correspond à notre attente. Notre cahier des charges a pu évoluer au cours du projet grâce à l'échange avec les étudiants. Ils ont su s'adapter à ces changements et aux difficultés d'accès à la base de données dues à des manquements de l'entreprise. Leur relationnel était très correct. Ils ont su travailler avec l'ensemble des interlocuteurs. Nous félicitons particulièrement Romain pour son implication en tant que chef de projet.

2) Adéquation de la formation et des modalités du projet aux besoins de la structure d'accueil :

Excellent. Force de proposition !

3) Appréciation sur le format du Projet activ'esaip (durée, intervalles d'intervention...)

T.B.

4) Autres commentaires :

Remarque pour améliorations :
A la fin de chaque semaine => faire un rapport de situation et planifier la prochaine intervention.

Date : 06/05/2025

Nom, signature et cachet de la structure d'accueil

Nicolas Tabard

Fromagerie TESSIER

201 Route des grands champs
49140 CORNILLE LES CAVES