



# Entrepreneuriat



Niveau d'étude  
BAC +4



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#:** Assiduité obligatoire. Les étudiants qui auront choisi une mission d'entrepreneuriat au titre de la Junior Agence LEACA seront évalués sur la présentation de leur projet lors du Master Show par un jury composé à la fois d'enseignants et de professionnels de l'agroalimentaire et de la gastronomie.

### Syllabus

**Objectifs et contenu#:** Ce cours de création d'entreprise vise à la découverte de l'entrepreneuriat, sous la forme d'un challenge. Après une première partie théorique, les étudiants s'initieront à la culture et aux valeurs entrepreneuriales, à travers une mise en situation, visant à développer leur potentiel d'entrepreneurs.

### Compétences visées

#### Micro-compétences visées#:

- Définir les processus à mettre en œuvre pour la conduite et l'évaluation d'un projet
- Résoudre des problèmes pour développer de nouveaux savoirs et procédures



- Prendre contact et interagir avec les différentes parties prenantes
- Rendre compte de l'avancement du projet selon les délais imposés ou définis
- Mettre en place des stratégies de prospection
- Exploiter des bases de données pour faciliter la prise de décisions
- Élaborer et suivre un budget
- 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			1		

---

## Infos pratiques

---

### Campus

- › Campus de Dijon