



DIPLÔME

## Diplôme d'établissement Responsable en ingénierie d'étude et de production option Production parcours Agro-alimentaire

Code : DIE6601A



Niveau d'entrée : Aucun

Niveau de sortie : Aucun

ECTS : 120

### Déployabilité

A la carte : Formation pouvant s'effectuer au rythme de l'élève, en s'inscrivant aux unités du cursus

Package : Formation pouvant se suivre en s'inscrivant à un "package" (groupe d'enseignements indissociables)

## Objectifs pédagogiques

Acquérir l'essentiel des connaissances scientifiques et techniques pour une bonne maîtrise professionnelle des activités de cadre relevant des agro-industries (et de leurs partenaires).

## Compétences et débouchés

A l'issue de la formation, le responsable en ingénierie d'études et de production sera capable de :

- Établir un cahier des charges permettant l'optimisation de la production en relation avec les fournisseurs, les sous-traitants
- Superviser une unité de production et mettre en application un programme de fabrication en fonction des objectifs à atteindre à partir d'une connaissance approfondie des ressources utilisées dans les industries agroalimentaires
- Choisir et appliquer des méthodes d'organisation (dimensionnement, planification de ressources humaines, matérielles et financières) et de suivi de production (enregistrement des activités de production et contrôle de ces activités)

- Organiser et réaliser le programme des essais et recherche (analyse des données, constitution des plans d'expérience) et utiliser les résultats des tests et mesures, en fonction de la nature des produits et Process concernés
- Effectuer les analyses liées aux industries concernées en laboratoire ou en production (telles que des analyses physico-chimiques, chromatographiques, microbiologiques, sensorielles, rhéologiques, ...)
- Analyser les risques sur la chaîne de fabrication et mettre en place la démarche HACCP
- Préparer, rédiger et présenter des audits qualité (maîtrise des normes ISO, AFNOR)
- Vérifier et mettre en œuvre les différentes réglementations en matière d'hygiène et sécurité

## Méthodes pédagogiques

Les enseignements théoriques, couplés à des mises en application en travaux dirigés et travaux pratiques sur matériels et logiciels métiers permettront une professionnalisation rapide. L'espace numérique de formation du Cnam (Moodle) permet à chaque enseignant de rendre accessible des ressources spécifiques à ses enseignements. Des modalités plus détaillées seront communiquées au début de chaque cours.

## Modalités de validation

Valider les 120 ECTS constituant le titre et avoir une expérience professionnelle de **24 mois dont un an dans la spécialité du diplôme** ou une expérience professionnelle de 24 mois complétée par un **stage de 6 mois dans la spécialité**.

## Prérequis et conditions d'accès

Prérequis :

Titulaire d'un bac+2 scientifique ou technique (ou validation des acquis de l'expérience ou des études supérieures).

### MENTIONS OFFICIELLES

Date d'enregistrement au RNCP

07/07/2017

Mots-clés

[Biochimie](#)

[Enzymologie](#)

[Produit alimentaire](#)

[Sécurité alimentaire](#)

[Qualité des aliments](#)

[Transformation agro-alimentaire](#)

[Production des aliments](#)

[Conception des aliments](#)

[Biochimie appliquée](#)

Informations complémentaires

### Type de diplôme

[Diplôme d'établissement Niveau IV](#)

### Code NSF

221p - Gestion de production dans les industries agro-alimentaires

### Formacode

Agroalimentaire [21554]

### Code du parcours

DIE6601

## Modules d'enseignement

- [Aliments et formulation](#)
- [Circularité des filières de transformation alimentaire](#)
- [Deux UE socio-économiques au choix](#)
- [et une UE après accord du professeur](#)
- [Expérience professionnelle de 24 mois](#)
- [Introduction au Génie des Bioprocédés](#)
- [Introduction au management de la qualité et à la maîtrise des risques](#)
- [Management et organisation des entreprises](#)
- [Pratique des outils de contrôle en agro-industrie](#)
- [Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments](#)
- [Sécurité des denrées alimentaires](#)
- [Technologies associées aux filières de l'agro-industrie](#)
- [TP Formulation et biochimie des aliments](#)
- [TP Microbiologie alimentaire](#)

## Blocs de compétences

Un bloc de compétences est constitué d'un ensemble d'Unités qui répond aux besoins en formation de l'intitulé du bloc.

Les unités ci-dessus sont réparties dans les Blocs de compétences ci-dessous.

Chaque bloc de compétences peut être validé séparément.

Information non disponible, pour plus d'information veuillez [contacter le Cnam](#)