



DIPLÔME

## Diplôme de spécialisation professionnelle Fabrication en industrie agroalimentaire

Code : DSP1100A



Niveau d'entrée : Bac

Niveau de sortie : Bac

ECTS : 60

### Déployabilité

Apprentissage : Formation pouvant se suivre en apprentissage

Formation initiale : Formation pouvant être suivie par des étudiants

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

Contrat de professionnalisation : Formation pouvant se suivre en contrat de professionnalisation

## Objectifs pédagogiques

Permettre à des personnes en emploi de réamorcer des études supérieures, afin de consolider leur employabilité à travers l'acquisition de **pré-compétences** et de **compétences transversales** liées à la **sécurité sanitaire des aliments**.

Permettre l'insertion professionnelle des jeunes à travers une ouverture au monde et l'acquisition de compétences en sécurité sanitaire des aliments.

Pour l'industrie l'IAA, pouvoir recruter des collaborateurs assumant les contraintes d'un contexte sanitaire et d'assurance qualité

## Type d'emplois accessibles :

- - Opérateur de fabrication ou de conditionnement en industrie agroalimentaire
- - Conducteur de machine en industrie agroalimentaire
- - Contrôleur qualité en industrie agroalimentaire

## Compétences et débouchés

### Compétences transversales

## Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

- **Situer son rôle et sa mission** au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et/ou en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles.

## Communiquer à l'écrit et à l'oral en contexte professionnel

- Rédiger un texte, compte rendu, projet, lettre selon les normes de la communication et de l'usage de la langue.
- Prendre la parole en contexte professionnel en respectant les codes et usages.
- Communiquer dans une langue étrangère.

- Se servir des outils numériques en lien avec un champ professionnel.

## **Compétences spécifiques**

### **Fabriquer des denrées alimentaires**

- - Préparer son poste de travail en prenant connaissance de la fiche de production et des directives du n+1
- - Valider l'approvisionnement du poste de travail en matières premières alimentaires et non alimentaires.
- - Réaliser la fabrication ou le conditionnement par le réglage des installations
- - Respecter la recette et le process de fabrication
- - Surveiller les indicateurs de fabrication.

### **Appliquer les règles d'hygiène en production alimentaire**

- - Mettre en œuvre les principes généraux de l'hygiène (selon les Bonnes Pratiques Hygiéniques BPH, a minima le lavage des mains).
- - Observer les points de vigilance propres à son poste de travail en termes d'hygiène
- - Choisir les produits de nettoyage et de désinfection adaptés à la situation.
- - Réaliser un nettoyage et une désinfection de son poste de travail et de son environnement selon le protocole présenté dans le PMS.
- - Utiliser des outils analytiques simples pour contrôler l'efficacité du nettoyage-désinfection.

#### Activités visées :

- - Fabrication de denrées alimentaires

- - Application des règles d'hygiène en production alimentaire
- - Mise en œuvre des procédures de nettoyage-désinfection
- - Réalisation des mesures de contrôle et enregistrement des indicateurs de suivi.

## 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.

## Prérequis et conditions d'accès

Niveau bac

### MENTIONS OFFICIELLES

#### Code RNCP

37216

#### Mots-clés

[Industrie agroalimentaire](#)

[Conservation des aliments](#)

Informations complémentaires

#### Type de diplôme

[Diplôme d'établissement Formation supérieure de spécialisation](#)

#### Codes ROME

Opérateur / Opératrice de production/fabrication en industrie alimentaire[H2102]

#### Formacode

Conservation alimentaire [21573]

#### Code du parcours

DSP1100A

## Modules d'enseignement

- [Anglais 1](#)
- [Base de l'HACCP](#)
- [Démarches de projet 1](#)
- [Economie, gestion et organisation de l'entreprise](#)
- [Expérience professionnelle \(stage tuteuré\)](#)
- [Hygiène et analyses des aliments](#)
- [Informatique et outils numériques](#)
- [Initiation à la microbiologie alimentaire](#)
- [Méthodes et outils de la communication écrite 1](#)
- [Outils Mathématiques](#)
- [Ouverture](#)

→ [Ouverture aux Transitions écologiques  
énergétiques et numériques](#)

→ [Procédés de fabrication des aliments](#)

## **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](#)