DIPLÔME

Diplôme de spécialisation professionnelle Fabrication en industrie agroalimentaire

Code : DSP1100A



Niveau d'entrée : Bac
Niveau de sortie : Bac
ECTS : 60

Déployabilité
Apprentissage : Fomation pouvant se suivre en apprentissage
Formation initiale : Formation pouvant être suivi 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

- **S**ituer 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 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