

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

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

Présentation

Publics / conditions d'accès

Prérequis :

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

Objectifs

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).

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**.

Compétences

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

Mis à jour le 13-09-2023



Code : DIE6601A

120 crédits

Diplôme d'établissement

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé /
Rebeca GARCIA

Niveau CEC d'entrée requis :

Niveau 5 (ex Niveau III)

Niveau CEC de sortie : Sans

niveau spécifique

Mode d'accès à la certification

:

- Validation des Acquis de l'Expérience
- Formation continue
- Contrat de professionnalisation

NSF : Gestion de production dans les industries agro-alimentaires (221p) , Contrôle de qualité alimentaire (221r)

Métiers (ROME) :

Code CertifInfo : 96833

Contact national :

EPN07 - IAA

292 rue Saint Martin

75003 Paris

01 40 27 21 67

Hind KHAZRANE

hind.khazrane@lecnam.net

Enseignements

120 ECTS

Introduction au management de la qualité et à la maîtrise des risques	AGR103
	3 ECTS
Sécurité des denrées alimentaires	AGR104
	3 ECTS
Aliments et formulation	BCA105
	6 ECTS
Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments	AGR102
	3 ECTS
Circularité des filières de transformation alimentaire	AGR105
	3 ECTS
Technologies associées aux filières de l'agro-industrie	BCA120
	6 ECTS
TP Formulation et biochimie des aliments	BCA107
	6 ECTS
Pratique des outils de contrôle en agro-industrie	BCA108
	6 ECTS

4 UE au choix parmi les UE de l'EPN07 dont les UE suivantes : 24 ECTS

Introduction au Génie des Bioprocédés	BCA121
	6 ECTS
2 unités indissociables 6 ECTS	
Bases de microbiologie générale	AGR100
	3 ECTS
+	
Microbiologie alimentaire	AGR101
	3 ECTS
TP Microbiologie alimentaire	BCA124
	6 ECTS
et une UE après accord du professeur	PU4101
	6 ECTS



Management et organisation des entreprises	MSE102
	6 ECTS

Management d'équipe et communication en entreprise	TET102
	6 ECTS



Deux UE socio-économiques au choix	PU4102
	12 ECTS

Expérience professionnelle de 24 mois	UA411A
	48 ECTS