

# Diplôme de spécialisation professionnelle Fabrication en industrie agroalimentaire

## Présentation

### Publics / conditions d'accès

Niveau bac

### Objectifs

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

### Modalités de validation

Les conditions de réussites dans le parcours du DSP sont les suivantes :

- Avoir suivi la formation avec un taux d'assiduité au moins égal à 90% (absences justifiées non comprises) ;
- Avoir obtenu une moyenne générale au moins égale à 10 sur 20 aux unités de la formation. Pour calculer la moyenne générale, un coefficient est appliqué à chaque unité de formation.
- Justifier d'une expérience professionnelle en relation avec l'objectif de la spécialisation du diplôme, formalisée dans un rapport de stage et avoir obtenu une note au moins égale à 10 sur 20 à ce rapport.

## Compétences

# 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.

Valide à partir du 01-09-2024

**Code : DSP1100A**

60 crédits

Diplôme de spécialisation professionnelle

**Responsabilité nationale :**

EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

**Responsabilité opérationnelle**

: Loïc LOUARME

**Niveau CEC d'entrée requis :**

Niveau 4 (ex Niveau IV)

**Niveau CEC de sortie :** Niveau

4 (ex Niveau IV)

**Mode d'accès à la certification**

:

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

**NSF :** Contrôle de qualité alimentaire (221r)

**Métiers (ROME) :** Opérateur / Opératrice de production/fabrication en industrie alimentaire (H2102)

**Code répertoire :** RNCP37216

**Contact national :**

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin

22440 Ploufragan

02 57 18 07 00

Loïc Louarme

[loic.louarme@lecnam.net](mailto:loic.louarme@lecnam.net)

# 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.

# Enseignements

60 ECTS

Ouverture	USCF09
	3 ECTS
Ouverture aux Transitions écologiques énergétiques et numériques	USAL50
	3 ECTS
Anglais 1	USAL3C
	2 ECTS
Economie, gestion et organisation de l'entreprise	USAL3F
	3 ECTS
Méthodes et outils de la communication écrite 1	USAL3E
	3 ECTS
Informatique et outils numériques	USCF0E
	6 ECTS
Outils Mathématiques	USAL3D
	2 ECTS
Démarches de projet 1	USAL3G
	2 ECTS
Initiation à la microbiologie alimentaire	USAB3W
	6 ECTS
Procédés de fabrication des aliments	USAB3X
	6 ECTS
Hygiène et analyses des aliments	USAB3Y
	10 ECTS
Base de l'HACCP	USAB3Z
	6 ECTS
Expérience professionnelle (stage tuteuré)	UAAB15
	8 ECTS