

# Certificat professionnel Technicien spécialisé en Arts et Métiers de Bouche

## Présentation

### Publics / conditions d'accès

Prérequis :

niveau Bac avec une expérience de 9 mois en métiers de bouche

### Objectifs

#### **Formuler et gérer les matières premières, consommables et matériels -**

Connaissances physico-chimiques et fonctionnelles des matières premières, produits d'addition et aliments, nutrition...

Connaissance de la fonctionnalité des matériels

Les procédés ou processus de fabrication de produits

Connaissances des variables de contrôle du procédé

Notions de comptabilité

Hygiène et sécurité alimentaire

Certification de produits

#### **Organiser la production**

Organiser son travail en fonction d'un cahier des charges (qualité/coût, contraintes horaires...)

Techniques et concepts d'organisation une production (planifier, ordonnancer, contrôler)

Éléments de gestion de production (rentabilité, notion de productivité, indicateurs de suivi de production)

#### **Réaliser une production**

Connaissances des variables de contrôle du procédé

Hygiène et sécurité alimentaire

Calculs de rendements... bilan de masses, bilan énergétique, humidité relative, consommation énergétiques en congélation, refroidissement, cuisson

#### **Contrôle qualité**

Hygiène, sécurité alimentaire et assurance qualité

Certification de produits

Analyse sensorielle

#### **Communiquer et transmettre**

Informatique (logiciels bureautique)

Anglais

Techniques de communication, d'animation de groupe

Techniques d'argumentation technico-commerciale

### Modalités de validation

correspond à la 1ere année DUS 02 production et transformation

## Compétences

#### **Formuler et gérer les matières premières, consommables et matériels**

Formuler et améliorer la qualité des matières premières en fonction des applications technologiques

Formuler un produit en fonction des attentes qualitatives et des contraintes de coût d'un cahier des charges client

Formalisation des procédures (procédures d'enregistrement, de contrôle, de traçabilité, d'utilisation des matériels et équipements, protocoles de nettoyage et de désinfection, maintenance...)

Détermination des besoins en matières premières

Analyse et exploitation des documents comptables

Mis à jour le 31-03-2022



**Code : CP4100A**

60 crédits

Certificat professionnel

**Responsabilité nationale :**

EPN07 - Chimie Vivant Santé / Stéphane NERON

**Niveau CEC d'entrée requis :**

Sans niveau spécifique

**Niveau CEC de sortie :** Sans

niveau spécifique

**Mode d'accès à la certification**

:

- Formation continue

**NSF :**

**Métiers (ROME) :**

**Contact national :**

Equipe pédagogique IAA

292 Rue Saint Martin

75003 Paris

01 40 27 24 95

Stéphane Néron

[stephane.neron@cnam.fr](mailto:stephane.neron@cnam.fr)

Élaboration de solutions argumentées et chiffrées, proposition d'évolutions possibles (innovation,...)

### **Organiser la production**

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

Définir les besoins, humains, matériels, commerciaux et financiers Préparer les espaces de travail

Planifier le travail dans le temps et dans l'espace

Préparer des cartes de contrôle

### **Réaliser une production**

Réceptionner - stocker

Peser, mesurer, quantifier

Préparer les matières premières, transformer, fabriquer

Présenter et valoriser les produits

Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages

Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

Appliquer les procédures de la démarche qualité

Etablir un bilan de la production Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives

### **Contrôle qualité**

Identifier les éléments de la qualité

Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation

Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux

Vérifier, l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux

Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité

Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation Contrôler la qualité de l'exécution

Contrôler la conformité de la production / transformation

Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)

Détecter les anomalies

Vérifier l'application des actions correctives

### **Communiquer et transmettre**

Communiquer avec, les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)

Animer une équipe

Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

Donner une démarche explicative sur le comportement qualitatif d'un produit en cours de fabrication et sur la qualité organoleptique d'un produit

Commercialiser les produits, conseiller (argumentaires techniques sur les produits)

