

Diplôme de spécialisation professionnelle Bac + 1 Agroalimentaire

Présentation

Publics / conditions d'accès

La formation est accessible pour tout titulaire du baccalauréat, du DAEU ou d'un titre équivalent

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

Modalités de validation

Les conditions de réussites dans le parcours du Bac+1 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

Identifier les dangers biologiques en IAA et agir pour leurs maîtrises

Appliquer les règles d'hygiène et vérifier l'efficacité de leur application en IAA

S'insérer dans la démarche organisée de la maîtrise des risques en IAA

Valide le 16-08-2022



Code : DIE8300A

60 crédits

Diplôme de spécialisation professionnelle

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé /
Philippe FRAVALO

Responsabilité opérationnelle :
Loïc LOUARME

Niveau CEC d'entrée requis :
Sans niveau spécifique

Niveau CEC de sortie : Sans
niveau spécifique

Mode d'accès à la certification :

- Formation continue
- Formation initiale

NSF : Contrôle de qualité alimentaire (221r)

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

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin

22440 Ploufragan

02 57 18 07 00

Loïc Louarme

loic.louarme@lecnam.net

Enseignements

60 ECTS

Ouverture	USCF09
	6 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