

Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques Production et transformations spécialité Arts et métiers de bouche

Présentation

Publics / conditions d'accès

Prérequis :

Recrutement sur dossier et entretien, ouvert pour la première année aux titulaires d'un diplôme de niveau IV, brevet de maîtrise, bac scientifique, bac technique ou professionnel et pour la seconde année aux étudiants de niveau minimum bac+1 scientifique ou technologique ayant une expérience professionnelle significative en métiers de bouche.

Objectifs

La formation vise à former des professionnels des métiers de bouche dans tous les corps de métiers de la boulangerie, de la pâtisserie et de la cuisine. Elle intègre des connaissances développables à différentes échelles de production ; de la structure artisanale individuelle (Boulangerie, pâtisserie et restaurant), à la structure de production unique possédants plusieurs point de ventes (traiteurs et boulangerie pâtisserie, restauration d'entreprises et de collectivités) ou encore aux échelles semi-industrielle et industrielle (boulangeries-pâtisseries industrielles et unité de production de plats consommés pour la restauration). Cette formation ambitionne de donner les connaissances en gestion de production et en gestion d'un centre de coût et de profit tout en donnant les bases de sciences de l'aliment permettant aux apprenants de comprendre pour innover. A l'issue de la formation, l'apprenant possède les clés pour manager ou développer une entreprise, tout en ayant une réelle compétence scientifique et technique.

Compétences

Fonction innovation et création

- Appliquer et optimiser avec discernement les recherches et développements dans le cadre de l'entreprise ;
- Proposer des approches et des méthodes de résolutions techniques et organisationnelles nouvelles.

Fonction étude technique

- Concevoir des réalisations ou des productions ;
- Réaliser les calculs nécessaires aux réalisations et aux productions ;
- Développer des solutions techniques en prenant en compte leur histoire et les contraintes et environnementales.

Fonction réalisation et suivi des activités

- Réaliser les réalisations et interventions complexes demandées ;
- Proposer des solutions modificatives d'ajustement ;
- Assumer la responsabilité des réalisations et des productions ;
- Suivre la mise en œuvre des activités ainsi que l'application de la démarche qualité, d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement ;
- Suivre les travaux des métiers connexes.

Fonction étude budgétaire

- Finaliser de l'étude budgétaire et présentation de l'offre ;

🌟 Valide le 21-03-2019

Fin d'accréditation au 31-08-2019

Code : DUS0200A

120 crédits

Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques

Responsabilité nationale :
EPN07 - Industries, chimie, pharma et agroalimentaires / Stéphane NERON

Niveau d'entrée requis :
Niveau IV

Niveau de sortie : Niveau III

Mention officielle : Arrêté du 24 août 2016.

Accréditation jusque fin 2018-2019.

Mode d'accès à la certification :

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

NSF : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine (221)

Métiers (ROME) :

Code CNCP : 23012

Code CertifInfo : 78956

Contact national :

Industries agro-alimentaires
2D1P10, 4-2-05, 292 rue St Martin
75003 Paris

industries-des-cereales@wanadoo.fr

- Gérer le planning prévisionnel des dépenses et des approvisionnements ;
- Gérer le budget.

Fonction organisation des activités

- Réaliser la planification générale ;
- Organiser les activités de(s) équipe(s) en fonction de la solution retenue ;
- Organiser les essais et les contrôles ;
- Proposer des ajustements le programme des activités en fonction des aléas.

Fonction contrôle des activités

- Contrôler l'avancement et les conditions de réalisation des activités ;
- Vérifier les activités par rapport au cahier des charges ou aux prévisions ;
- Assurer la gestion et le contrôle des temps d'exécution ;
- Définir les compétences et les habilitations nécessaires.

Fonction communication

- Rendre compte au chef d'entreprise, sous forme de synthèse, les résultats de l'activité engagée ;
- Réaliser des rapports périodiques ;
- Rédiger des bilans intermédiaires et finaux ;
- Présenter en anglais les travaux réalisés ;
- Contribuer au développement de l'image de l'entreprise.

Enseignements

120 ECTS

Harmonisation des connaissances	USCM0C 0 ECTS
Méthodes et outils de la communication écrite et orale	USCM0I 6 ECTS
Aptitudes linguistiques	USCM0H 4 ECTS
Europe des territoires	USCM06 4 ECTS
Démarche projet	USCM0D 4 ECTS
Économie de l'entreprise	USCM0J 6 ECTS
Analyse sensorielle	USAB1R 4 ECTS
Diététique et qualité nutritionnelle	USAB1S 6 ECTS
Constitution biochimique des aliments	USAB1T 6 ECTS
Activité professionnelle	UAAB0G 18 ECTS
Transformation des denrées alimentaires et conservation des aliments	USAB1U 6 ECTS
Analyse des interactions moléculaires des ingrédients	USAB1V 8 ECTS
Évolutions des solutions techniques	USAB1X 6 ECTS
Conduite d'essais et contrôles	USCN07 6 ECTS
Dimensionnement technique et économique des solutions	USCM0F 8 ECTS
Organisation et management des activités professionnelles	USCN0B 4 ECTS
Technologies des métiers de bouche	USAB1Y 6 ECTS
Activité professionnelle	UAAB0H 18 ECTS