

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 4, 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.

Modalités de validation

Le DEUST comprend 120 ECTS (*European Credit Transfert System*) qui se décomposent en

- 84 crédits de cours ou travaux dirigés,
- 36 crédits liés à l'expérience professionnelle, qui doit faire l'objet d'un rapport

Les unités validées par l'obtention d'une note supérieure ou égale à 10 /20 (après éventuellement une session de rattrapage organisée sur la première quinzaine de septembre) sont définitivement acquises. Les notes comprises entre 08 et 10 sont compensables par l'ensemble des autres UE.

Toute note d'UE inférieure à 08/20 et note d'expérience professionnelle inférieure à 10/20 revêt un caractère éliminatoire pour l'obtention du diplôme.

Pour valider le DEUST le candidat doit obtenir une note pour l'ensemble des UE supérieure ou égale à 10/20 et une note d'expérience professionnelle supérieure ou égale à 10/20.

Compétences

Sciences de l'aliment, maîtrise des procédés et évaluation des produits transformés

- Connaître la constitution biochimique d'un aliment
- Maîtriser les propriétés fonctionnelles des ingrédients

Mis à jour le 25-02-2025



Arrêté du 8 juillet 2021.
Accréditation jusque fin 2024-2025. le 08-07-2021

Fin d'accréditation au 31-08-2025

Code : DUS0200A

120 crédits

Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Stéphane NERON

Niveau CEC d'entrée requis :
Niveau 4 (ex Niveau IV)

Niveau CEC de sortie : Niveau 5 (ex Niveau III)

Mention officielle : Arrêté du 8 juillet 2021. Accréditation jusque fin 2024-2025.

Mode d'accès à la certification :

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

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

Métiers (ROME) :

Code répertoire : RNCP23012

Code CertifInfo : 78956

Contact national :

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

industries-des-cereales@wanadoo.fr

- Comprendre la réactivité des constituants biochimiques et leurs modifications au cours des différentes étapes des procédés mis en jeu
- Maîtriser la réactivité lors des transformations des ingrédients et de la conservation des aliments
- l'analyse sensorielle d'un produit alimentaire

Diététique et nutrition

- Connaître les besoins nutritionnels et les équivalences entre groupes d'aliments
- Savoir appliquer les recommandations nutritionnelles selon le type de client (enfants, adultes, séniors, client pathologique) et le type d'établissement
- Maîtriser les règles d'étiquetage et savoir analyser une étiquette alimentaire
- Le PNNS et la législation des allergènes
- Les régimes alimentaires particuliers et leur conséquences

Gestion d'une entreprise des métiers de bouche : les hommes, les outils et les lois

- histoire de la cuisine française au fil des siècles et rôle de la communauté européenne
- les formes juridiques et la gestion des ressources humaines
- le bilan comptable et le financement
- le local, l'espace de vente, les espaces de fabrication : dimensionnement et législation
- les pratiques d'hygiène et la démarche qualité.
- l'organisation, les approvisionnements alimentaires et non alimentaires, les concepts de production

Communication interne et externe

- Maîtriser les règles de l'expression écrite
- Connaître les clés de la communication orale
- Comprendre la communication hiérarchique et la communication de clientèle
- Faire face au public et gérer son stress
- Faire connaître son entreprise à travers les réseaux sociaux et internet
- Communiquer avec une clientèle étrangère : l'anglais pour les métiers de bouche

Enseignements

120 ECTS

Harmonisation des connaissances	USCM0C
	0 ECTS
Méthodes et outils de la communication écrite et orale	USCM01
	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