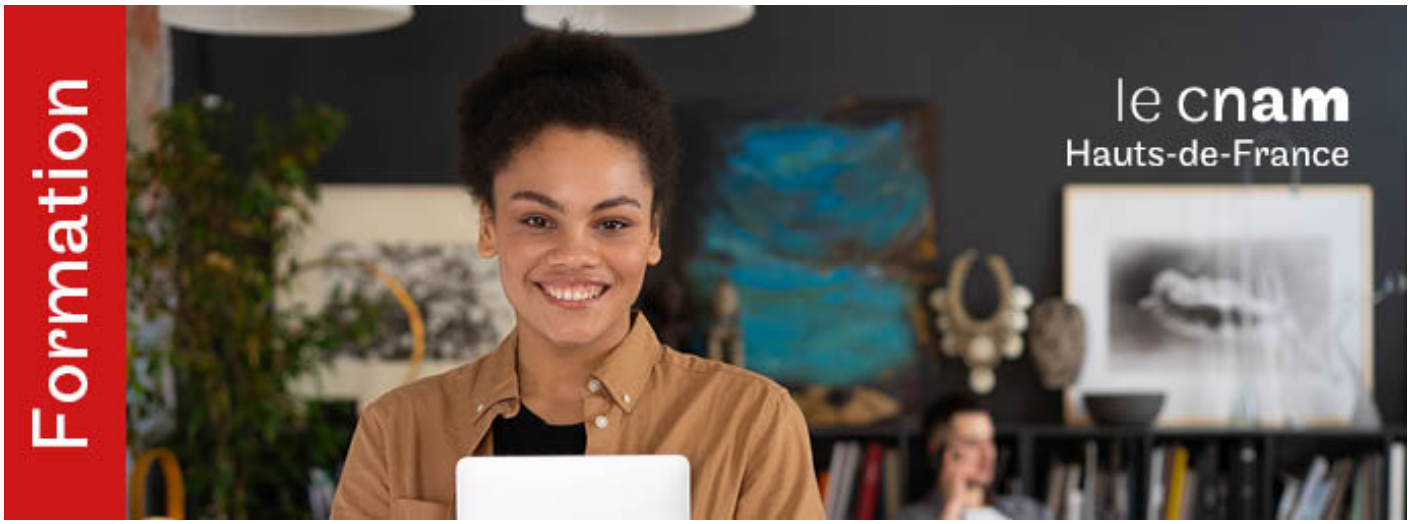

Diplôme de spécialisation professionnelle Fabrication en industrie agroalimentaire

DSP1100A - 60 crédits

Niveau(x) d'entrée : BAC
Niveau(x) de sortie : BAC
Code RNCP (consultez la fiche en cliquant ici) : 37216
Lieu(x) : Non proposé en présentiel au Cnam HdF, nous contacter pour possibilité de formation à distance et hybride

Possibilité d'obtention par la VAE AU CNAM

PRÉSENTATION

Public / 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

COMPÉTENCES ET DÉBOUCHÉS

Compétences

Compétences transversalesAgir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

- **S**ituer 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.

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 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 oeuvre 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 oeuvre des procédures de nettoyage-désinfection
- - Réalisation des mesures de contrôle et enregistrement des indicateurs de suivi.

INFORMATIONS PRATIQUES

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.

PROGRAMME

Contenu de la formation

Tronc commun

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

Méthodes pédagogiques:

Pédagogie qui combine des enseignements académiques et des pédagogies actives s'appuyant sur l'expérience en entreprise et le développement des compétences. Equipe pédagogique constituée pour partie de professionnels.

Modalités d'évaluation:

Chaque unité (UE, UA) fait l'objet d'une évaluation organisée en accord avec l'Etablissement public (certificateur) dans le cadre d'un règlement national des examens.

Un référent Cnam est dédié à l'accompagnement de toute personne en situation de handicap. Contactez : hdf_handicap@lecnam.net

Document non contractuel.
Le programme et le volume horaire de cette formation sont susceptibles d'être modifiés en fonction des évolutions du référentiel pédagogique national.

Le Cnam Hauts-de-France vous informe, vous accompagne et vous conseille.

Contactez nos conseillers formation au 0800 719 720 ou hdf_contact@lecnam.net

Tous nos programmes sur www.cnam-hauts-de-france.fr