

Certificat professionnel Technicien spécialisé en Arts et Métiers de Bouche

CP4100A - 60 crédits

Niveau(x) d'entrée : Aucun niveau requis
Niveau(x) de sortie : Aucun niveau spécifique
Lieu(x) : Non proposé en présentiel au Cnam HdF, nous contacter pour possibilité de formation à distance et hybride



PRÉSENTATION

Public / 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

COMPÉTENCES ET DÉBOUCHÉS

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

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

Appliquer les procédures de la démarche qualité

Établir 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)

INFORMATIONS PRATIQUES

correspond à la 1ère année DUS 02 production et transformation

Contenu de la formation

Tronc commun

**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