

Diplôme d'établissement Responsable en ingénierie d'étude et de production option Production Parcours Agro-alimentaire

DIE6601A - 120 crédits

Niveau(x) d'entrée : BAC+2

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 :

Titulaire d'un bac+2 scientifique ou technique (ou validation des acquis de l'expérience ou des études supérieures).

Évolution professionnelle des diplômés

Les dernières informations sur l'évolution professionnelle des diplômés :

- [Fiche synthétique au format PDF](#)

Objectifs

Acquérir l'essentiel des connaissances scientifiques et techniques pour une bonne maîtrise professionnelle des activités de cadre relevant des agro-industries (et de leurs partenaires).

COMPÉTENCES ET DÉBOUCHÉS

Compétences

A l'issue de la formation, le responsable en ingénierie d'études et de production sera capable de :

- Établir un cahier des charges permettant l'optimisation de la production en relation avec les fournisseurs, les sous-traitants
- Superviser une unité de production et mettre en application un programme de fabrication en fonction des objectifs à atteindre à partir d'une connaissance approfondie des ressources utilisées dans les industries agroalimentaires
- Choisir et appliquer des méthodes d'organisation (dimensionnement, planification de ressources humaines, matérielles et financières) et de suivi de production (enregistrement des activités de production et contrôle de ces activités)- Organiser et réaliser le programme des essais

et recherche (analyse des données, constitution des plans d'expérience) et utiliser les résultats des tests et mesures, en fonction de la nature des produits et Process concernés

- Effectuer les analyses liées aux industries concernées en laboratoire ou en production (telles que des analyses physico-chimiques, chromatographiques, microbiologiques, sensorielles, rhéologiques, ...)
- Analyser les risques sur la chaîne de fabrication et mettre en place la démarche HACCP
- Préparer, rédiger et présenter des audits qualité (maîtrise des normes ISO, AFNOR)
- Vérifier et mettre en oeuvre les différentes réglementations en matière d'hygiène et sécurité

INFORMATIONS PRATIQUES

Valider les 120 ECTS constituant le titre et avoir une expérience professionnelle de **24 mois dont un an dans la spécialité du diplôme** ou une expérience professionnelle de 24 mois complétée par un **stage de 6 mois dans la spécialité**.

PROGRAMME

Contenu de la formation

Tronc commun

Introduction au management de la qualité et à la maîtrise des risques	AGR103	3	ects
Sécurité des denrées alimentaires	AGR104	3	ects
Aliments et formulation	BCA105	6	ects
Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments	AGR102	3	ects
Circularité des filières de transformation alimentaire	AGR105	3	ects
Technologies associées aux filières de l'agroindustrie	BCA120	6	ects
TP Formulation et biochimie des aliments	BCA107	6	ects
Pratique des outils de contrôle en agroindustrie	BCA108	6	ects

Parcours 4 UE au choix parmi les UE de l'EPN07 dont les UE suivantes :

Introduction au Génie des Bioprocédés	BCA121	6	ects
Bases de microbiologie générale	AGR100	3	ects
+ Microbiologie alimentaire	AGR101	3	ects
TP Microbiologie alimentaire	BCA124	6	ects

Parcours PU4101

Management et organisation des entreprises	MSE102	6	ects
Management d'équipe et communication en entreprise	TET102	6	ects

Parcours PU4102

Expérience professionnelle de 24 mois	UA411A	48	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