

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

Présentation

Public, conditions d'accès et prérequis

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.

Mentions officielles

Intitulé officiel figurant sur le diplôme : Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques Production et transformations spécialité Arts et métiers de bouche

Inscrit RNCP

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

Code(s) ROME : -

Programme

Modalités d'évaluation

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.

Description

Cliquez sur l'intitulé d'un enseignement ou sur Centre(s) d'enseignement pour en savoir plus.

0 ECTS Harmonisation des connaissances USCM0C
6 ECTS Méthodes et outils de la communication écrite et orale USCM01
4 ECTS Aptitudes linguistiques USCM0H
4 ECTS Europe des territoires USCM06
4 ECTS Démarche projet USCM0D
6 ECTS Economie de l'entreprise USCM0J
4 ECTS Analyse sensorielle USAB1R
6 ECTS Diététique et qualité nutritionnelle USAB1S
6 ECTS Constitution biochimique des aliments USAB1T
18 ECTS Activité professionnelle UAAB0G

<p>6 ECTS</p> <p>Transformation des denrées alimentaires et conservation des aliments</p> <p>USAB1U</p>
<p>8 ECTS</p> <p>Analyse des interactions moléculaires des ingrédients</p> <p>USAB1V</p>
<p>6 ECTS</p> <p>Evolutions des solutions techniques</p> <p>USAB1X</p>
<p>6 ECTS</p> <p>Conduite d'essais et contrôles</p> <p>USCN07</p>
<p>8 ECTS</p> <p>Dimensionnement technique et économique des solutions</p> <p>USCM0F</p>
<p>4 ECTS</p> <p>Organisation et management des activités professionnelles</p> <p>USCN0B</p>
<p>6 ECTS</p> <p>Technologies des métiers de bouche</p> <p>USAB1Y</p>
<p>18 ECTS</p> <p>Activité professionnelle</p> <p>UAAB0H</p>

Compétences et débouchés

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
- 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, seniors, client

pathologique) et le type d'établissement

- Maitriser 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

- Maitriser 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

Voir aussi

Les UE, les diplômes et les stages dans le domaine :

[Agroalimentaire - Biologie](#)

Informations pratiques

Contact

Industries agro-alimentaires
2D1P10, 4-2-05, 292 rue St Martin
75003 Paris
industries-des-cereales@wanadoo.fr

Voir le calendrier, le tarif, les conditions d'accessibilité et les modalités d'inscription dans le(s) centre(s) d'enseignement qui propose(nt) cette formation.

Enseignement non encore programmé

Code diplôme/certificat: DUS0200A

120 crédits

Niveau d'entrée

Niveau 4 (Bac)

Niveau de sortie

Niveau 5 (Bac+2)

Responsable(s)

Stephane NERON

Habilitation

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

Voir la fiche Rncp et les blocs de compétences
[23012](#)

```
/**/ a.customlink:hover, a.customlink, a.customlink:visited { text-decoration: none; } a.customlink:visited, .button:active, a.customlink { color: #857761; } .button:hover a.customlink { color: #333333; } /**/
```

PENSEZ VAE !

[Validation des acquis de l'expérience](#)