

DEUST

Technicien en qualité et distribution des produits alimentaires

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
- Contrôle des produits alimentaires à différentes étapes de la production - Prélèvements de produits ou d'échantillons - Analyses microbiologiques et biochimiques des échantillons et/ou produits alimentaires - Contrôle de l'application des procédures et règles d'hygiène, sécurité et qualité - Marquage des produits en vue de la traçabilité - Conduite d'audits qualité - Veille réglementaire - Réception, stockage, commande, gestion de rayons produits frais - Application de la législation sanitaire et réglementaire dans le cadre des relations avec les clients et les fournisseurs	<u>Compétences transversales</u> - Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder - Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte - Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs - Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives - Travailler en équipe et 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 - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale - Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles <u>Compétences spécifiques</u> - Assurer la mise sur le marché de produits présentant une qualité hygiénique optimale par l'application des normes de qualité, de sécurité et d'hygiène propres aux produits alimentaires - Sécuriser la consommation des produits alimentaires par des techniques de contrôle- qualité des produits alimentaires - S'assurer de l'absence de risque ou de fraude alimentaire afin de garantir la sécurité alimentaire	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
	- Réaliser des galeries d'appareils et procédés d'identification (API) afin d'identifier des micro-organismes, tels que des bactéries inconnues, par la réalisation de tests biochimiques miniaturisés et le choix des techniques de systématique bactérienne - Rechercher ou dénombrer des microorganismes présents dans un échantillon pour déterminer la concentration en bactéries ou moisissures dans un produit alimentaire - Quantifier, purifier, caractériser des substances biochimiques dans des échantillons pour garantir l'exactitude de la composition biochimique d'un produit alimentaire. - Proposer les opérations d'analyse en fonction des instructions et des modes opératoires fournis - Optimiser les ventes en mettant en avant certains produits (promotions, produits locaux) et en utilisant les techniques de cross-merchandising (proposition de produit à la vente hors de son rayon habituel à côté d'un produit dont il est complémentaire) - Négocier avec les partenaires du point de vente afin d'obtenir les meilleurs prix et optimiser les bénéfices - Mettre en valeur une famille de produits alimentaires afin de stimuler l'achat impulsif et optimiser la rentabilité du rayon - Assurer le suivi comptable, la trésorerie et contrôler les flux financiers pour sécuriser le développement du rayon - Contribuer au management et à l'encadrement d'équipes commerciales afin d'orienter le travail de l'équipe et d'organiser la répartition du travail <i>Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.</i>	