

# Certificat professionnel Technicien spécialisé en Arts et Métiers de Bouche

Présentation

## Public, conditions d'accès et prérequis

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

## Mentions officielles

Intitulé officiel figurant sur le diplôme : Certificat professionnel Technicien spécialisé en Arts et Métiers de Bouche

Code(s) NSF : -

Code(s) ROME : -

## Modalités d'évaluation

correspond à la 1ere année DUS 02 production et transformation

## Description

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

## 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 œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité?  
Appliquer les procédures de la démarche qualité  
Etablir 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)

## Voir aussi

## Les UE, les diplomes et les stages dans le domaine :

[Alimentation](#)

Informations pratiques

### Contact

Equipe pédagogique IAA  
292 Rue Saint Martin  
75003 Paris  
Tel :01 40 27 24 95  
[Stéphane Néron](#)

**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: CP4100A

60 crédits

#### Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

#### Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

#### Responsable(s)

Stephane NERON

`/**/ 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](#)

<https://iaa.cnam.fr/enseignements/diplomes-et-certifications-en-iaa/certificat-professionnel-technicien-specialise-en-art>