



UNIVERSITÉ DE LILLE

Université européenne de référence, reconnue pour l'excellence de sa recherche et de sa formation, l'Université de Lille fait de la réussite étudiante une de ses préoccupations majeures et elle place l'insertion professionnelle au cœur de son engagement. Adossée à une recherche de pointe, son offre de formation se veut en phase avec les évolutions des mondes socio-économique et socio-professionnel afin de contribuer aux grandes transitions de notre société et préparer chacune et chacun, tout au long de sa vie, aux compétences et métiers de demain.

L'Université de Lille, composée depuis 2022 de 11 facultés et 4 écoles partenaires – École Nationale Supérieure des Arts et Industries Textiles (ENSAIT), École Nationale Supérieure d'Architecture de Lille (ENSAPL), École Supérieure de Journalisme de Lille (ESJ Lille), Sciences Po Lille (IEP) –, est un acteur des écosystèmes du territoire par les nombreux partenariats (sportifs, culturels, sociaux, économiques...) qu'elle noue, au profit de ses étudiant-es et de ses personnels. Les 6 500 professionnels et intervenants externes qui s'impliquent dans les activités pédagogiques, le développement de chaires et de coopérations pour accompagner les transitions dans toutes leurs formes, sont autant d'exemples de la dynamique engagée. **Inspirons demain !**

LA FACULTÉ

La Faculté des Sciences et Technologies est l'une des composantes de l'Université de Lille et se distingue par son engagement envers l'excellence académique et la recherche innovante. Composée de neuf départements de formation et de vingt-sept structures de recherche, elle œuvre dans des domaines variés tels que la Biologie, la Chimie, l'Électronique, l'Énergie Électrique, l'Automatique, l'Informatique, les Mathématiques, la Mécanique, la Physique, les Sciences de la Terre, et la Station Marine de Wimereux. L'offre de formation de la Faculté des Sciences et Technologies est reconnue pour sa pluridisciplinarité et sa qualité. Les programmes se déclinent en Licence,

Master et Doctorat, complétés par des Licences Professionnelles et des DEUST. La Faculté attire chaque année près de 9 000 étudiant-e-s en formation initiale, ainsi que 350 étudiant-e-s en formation professionnelle ou contrat d'apprentissage, encadrés par 580 enseignants ou enseignants-chercheurs, sur le campus de la Cité Scientifique à Villeneuve d'Ascq.

Pour en savoir plus sur nos programmes et nos activités, nous vous invitons à visiter notre site web : sciences-technologies.univ-lille.fr.

MODALITÉS D'ADMISSION EN DEUST

Vous êtes **élève de terminale** ou **étudiant désireux de changer de filière**, titulaire du baccalauréat, d'un diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) ou équivalent.

Vous êtes de **nationalité française titulaire de diplômes étrangers** de fin d'études secondaires ou ressortissant de l'Union Européenne et pays assimilés :

→ Vous devez constituer une **demande d'admission sur la plateforme nationale « PARCOURSUP »** du **15/01 au 13/03/25** : <https://www.parcoursup.fr/>

Vous retrouverez sur cette plateforme les attendus et critères généraux d'appréciation des dossiers qui permettront à la commission d'enseignants de classer votre candidature. Vous recevrez une proposition d'admission dans la limite de la capacité d'accueil.

Vous êtes de **nationalité étrangère (hors ue et assimilés)** et titulaire de diplômes étrangers. Vous ne relevez pas du public visé par Parcoursup.

→ Vous devez constituer une **demande d'admission préalable (DAP) entre le 01.10 et le 15.12.24** : <https://international.univ-lille.fr/venir-a-luniversite/etudiantes/hors-programme-dechange/> (Français : niveau B2 minimum)

Modalités spécifiques de recrutement le cas échéant : (entretien...)

L'ACCOMPAGNEMENT À L'UNIVERSITÉ DE LILLE

S'INFORMER, S'ORIENTER

La direction de l'Oriente est ouverte à tous les publics : informations, conseils et accompagnement, orientation et réorientation, entretiens personnalisés.

- www.univ-lille.fr/formation/sinformer-sorienter

PRÉPARER SON INSERTION PROFESSIONNELLE

La direction Stages et emplois propose aux étudiant-es un accompagnement à l'insertion professionnelle (stage et premier emploi), à l'entrepreneuriat et à la création d'activités.

- www.univ-lille.fr/formation/preparer-son-insertion-professionnelle

OSER L'ALTERNANCE

Pour acquérir simultanément des compétences, un diplôme et une expérience professionnelle, plus de 220 parcours sont proposés en alternance (contrat de professionnalisation ou d'apprentissage).

- <https://formationpro.univ-lille.fr/alternance>

SE FORMER TOUT AU LONG DE LA VIE

Toute l'offre diplômante de l'université est accessible en formation continue. La direction de la formation professionnelle propose des accompagnements individualisés au service de votre projet (VAPP, VAE).

- <https://formationpro.univ-lille.fr/>

ET L'INTERNATIONAL !

Le service des relations internationales accompagne tous les étudiant-es dans leur mobilité : programme d'échanges ou mobilité individuelle, stage, cours de français pour les étudiants internationaux...

- <https://international.univ-lille.fr/>

Responsable de la rédaction : Vice-présidence Formation - Coordination : Direction de l'orientation - Maquette et réalisation : Service Communication - Impression : Imprimerie Université de Lille - Document non contractuel - Imprimé en déc. 2024



DEUST

DEUST 1 et 2

Mention

Technicien en Qualité et Distribution des Produits Alimentaires



PRÉSENTATION & OBJECTIFS DU DEUST

Les industries agro-alimentaires sont en pleine mutation et doivent répondre aux nouvelles contraintes de réglementation européenne d'environnement et de sécurité alimentaire. Le **DEUST Technicien en qualité et Distribution des produits alimentaires (TQDPA)** offre une formation pluridisciplinaire, à caractère professionnel permettant aux diplômés d'occuper des fonctions de contrôle ou de gestion de la qualité des produits frais ou transformés. Cette formation vise aussi bien les secteurs de la grande distribution que les secteurs de contrôle et de maîtrise de la qualité des industries agroalimentaires sous tous les aspects techniques ou réglementaires. Les chefs de rayons suivent l'état des stocks et établissent les commandes. Ils contrôlent l'état et la conservation des produits périssables. Ils négocient les prix et les délais de livraison avec les fournisseurs.

Les techniciens contrôle/qualité en industrie alimentaire réceptionnent les échantillons ou effectuent des prélèvements de produits. Ils effectuent les analyses microbiologiques et biochimiques. Ils contrôlent l'application des procédures et règles d'hygiène, sécurité et qualité. Ils participent à l'élaboration du cahier des charges et conduisent des audit-qualité.

COMPÉTENCES VISÉES À L'ISSUE DU DEUST

Chef de rayons produits frais et alimentaires :

- Techniques commerciales, de vente,
- Techniques de merchandising,
- Utilisation de logiciels de gestion des stocks,
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Règles de rotation des produits alimentaires,
- Utilisation des technologies de l'information et de la communication,
- Travail en équipe : s'intégrer, se positionner, collaborer.

Technicien/technicienne de contrôle et de qualité en industrie alimentaire :

- Techniques d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et biochimiques,
- Bonnes Pratiques de Laboratoire,
- Réglementation en Hygiène, Sécurité, Environnement,
- Utilisation de logiciels de gestion de base de données,
- Analyses statistiques,
- Utilisation des technologies de l'information et de la communication,
- Travail en équipe : s'intégrer, se positionner, collaborer,
- Mise en œuvre des procédures qualité dans les industries agro-alimentaires.



LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Une formation ouverte à la réorientation et à la formation continue ;
- des études courtes (Bac+2) et professionnalisantes ;
- Une pédagogie innovante basée sur des «serious games» ;
- Un stage en entreprise de 3 à 6 mois ;
- Une formation polyvalente qui aborde à la fois les techniques de contrôle qualité des produits alimentaires et le management dans la grande distribution ;
- Une formation en lien étroit avec le monde professionnel ;
- Un très bon taux d'insertion des diplômés en entreprise ou en poursuite d'études en licence professionnelle.

POURSUITE D'ÉTUDES

L'objectif de cette formation est l'insertion professionnelle à l'issue du stage de deuxième année. Cependant il est possible de poursuivre en licence professionnelle (niveau Bac+3) dans le domaine de la qualité alimentaire ou du management en grande distribution. Vous pouvez également viser un niveau Bac+5 en intégrant un Master en agro-alimentaire, à l'issue de la licence professionnelle.

Pour plus d'informations sur les diplômes nationaux proposés par la faculté des sciences et technologies de l'Université de Lille, consultez le catalogue des formations :

www.univ-lille.fr/formations.html

ORGANISATION DE LA FORMATION

LA FORMATION D'UNE DURÉE DE 2 ANS (BAC+2) SE COMPOSE DE COURS MAGISTRAUX, TD ET TP ET D'UN STAGE. LE DEUST TQDPA EST ORGANISÉ AUTOUR DE SIX BLOCS DE CONNAISSANCES ET DE COMPÉTENCES (BCC).

BCC1 - ANALYSE D'UN QUESTIONNEMENT DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE EN MOBILISANT DES CONCEPTS DISCIPLINAIRES

BCC2 - APPLICATION DE LA RÉGLEMENTATION EN MATIÈRE DE QUALITÉ, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT EN ALIMENTAIRE

BCC3 - USAGES NUMÉRIQUES, EXPRESSION ET COMMUNICATIONS ÉCRITES ET ORALES

BCC4 - MANAGEMENT ET MARKETING EN AGRO-ALIMENTAIRE

BCC5 - GESTION FINANCIÈRE, ADMINISTRATIVE ET COMMERCIALE D'UN RAYON FRAIS EN HYPERMARCHÉ OU D'UNE ENTREPRISE
BCC6 - GESTION FINANCIÈRE, ADMINISTRATIVE ET COMMERCIALE D'UN RAYON FRAIS EN HYPERMARCHÉ OU D'UNE ENTREPRISE

BCC 6 - ACTION EN RESPONSABILITÉ AU SEIN D'UNE ORGANISATION PROFESSIONNELLE

DEUST 1^{ère} année - Semestre 1 (30 ECTS)

BCC1

- Biochimie
- Sécurité alimentaire

BCC2

- Qualité en entreprise
- Techniques de contrôle qualité des produits alimentaires

BCC3

- Communications : TEC
- Module d'intégration à l'Université

BCC6

- Gestion de projet
- Projet tutoré

DEUST 2^{ème} année - Semestre 3 (30 ECTS)

BCC1

- Microbiologie alimentaire
- Biochimie alimentaire
- Bonnes pratiques de Laboratoire

BCC2

- Qualité en entreprise
- Sécurité environnement
- Qualité de l'eau en industries agro-alimentaires

BCC5

- Gestion financière
- Relations Humaines
- Filière Bio dans les industries agro-alimentaires

DEUST 1^{ère} année - Semestre 2 (30 ECTS)

BCC1

- Microbiologie alimentaire

BCC2

- Chimie

BCC3

- Anglais
- Communications : Informatique et TEC

BCC4

- Marketing
- Management de la sécurité des aliments

BCC6

- Stage de 2 mois

DEUST 2^{ème} année - Semestre 4 (30 ECTS)

BCC3

- Anglais
- Relations humaines
- Communication : Informatique et TEC

BCC6

- Stage de 3 mois
- Projet tutoré

