



UNIVERSITÉ DE LILLE

L'Université de Lille figure, depuis le 1^{er} janvier 2018, parmi les plus grandes institutions françaises de recherche et d'enseignement supérieur. Elle revendique à la fois un fort ancrage territorial et une démarche de responsabilité sociale assumée, dans la Métropole européenne de Lille (MEL) et les Hauts-de-France, ainsi qu'une ambition de rayonnement et d'impact à l'échelle internationale.

L'intégration de quatre écoles au côté des 11 facultés, écoles et instituts de l'Université de Lille depuis le 1^{er} janvier 2022 – École Nationale Supérieure des Arts et Industries Textiles (ENSAIT), École Nationale Supérieure d'Architecture de Lille (ENSAPL), École Supérieure de Journalisme de Lille (ESJ), Sciences Po Lille –, s'appuie sur une ambition partagée à l'excellence scientifique, à l'innovation technologique, au développement socio-économique et à l'épanouissement de celles et ceux qui y travaillent et y étudient.

L'Université de Lille se veut un établissement de référence sur les questions de transitions. Le territoire des Hauts-de-France est marqué par des problématiques de transition plurielles et étroitement imbriquées. L'Université de Lille et ses partenaires ont un rôle clé à jouer dans les réponses à apporter à ces défis (écologiques, sociaux, économiques, culturels et éducatifs), notamment en portant leurs efforts sur la formation. **Inspirons demain !**

LA FACULTÉ

La **faculté des sciences et technologies** est une composante de l'Université de Lille.

Elle regroupe 9 départements de formations et 27 structures de recherche dans les domaines suivants : Biologie, Chimie, Électronique, Énergie électrique, Automatique, Informatique, Mathématiques, Mécanique, Physique, Sciences de la Terre, Station marine de Wimereux.

La faculté des sciences et technologies de l'Université de Lille propose une offre de formation pluridisciplinaire de qualité, allant de la licence au doctorat en passant par les licences professionnelles et les masters. Elle accueille chaque année sur le campus de la cité scientifique plus de 8 000 étudiant-e-s en formation initiale et 350 étudiant-e-s en contrat d'apprentissage.

Campus Cité scientifique - 59655 Villeneuve d'Ascq Cedex
sciences-technologies.univ-lille.fr

CONTACT ADMINISTRATIF

FACULTÉ DES SCIENCES ET TECHNOLOGIES
Département Biologie

- Université de Lille - Campus cité scientifique
- **Secrétariat pédagogique :**
Virginie Castelain
virginie.castelain@univ-lille.fr
Bât SUP/SUAIO, bureau 04
Tél : 03 62 26 81 98

RESPONSABLE DE LA FORMATION

Directrice des études
Catherine Masselot
catherine.robbe-masselot@univ-lille.fr

MODALITÉS D'ACCÈS EN DEUST 1

VOUS ÊTES ÉLÈVE DE TERMINALE 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 18/01 au 09/03/23** : <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 15.12.22** :
<https://international.univ-lille.fr/venir-a-luniversite/etudiantes/hors-programme-dechange/>
(Français : niveau B2 minimum)

RÉORIENTATION :
LE RECRUTEMENT SE DÉROULE :

→ À l'issue du semestre 1 d'une licence, d'un BTS ou d'un DUT. L'étudiant constituera un dossier de réorientation (fin novembre / début décembre) et sera ensuite convié à un entretien

→ Via la plate-forme e-candidat pour les étudiants en Formation Continue ou demandeurs d'emplois.

CAPACITÉ D'ACCUEIL DE LA FORMATION :
25 ÉTUDIANTS

L'ACCOMPAGNEMENT À L'UNIVERSITÉ DE LILLE

BÉNÉFICIER D'UN AMÉNAGEMENT

Afin d'offrir les meilleures conditions de réussite pour les étudiants qu'elle accueille, l'Université de Lille met en place différents dispositifs qui permettent aux étudiants de commencer et de poursuivre au mieux leurs études selon leur situation : aménagement d'études pour les lycéens concernés par une réponse Parcoursup « Oui si », étudiant en situation de handicap, sportif et artiste de haut niveau, service civique, étudiant en exil...

- www.univ-lille.fr/formation/amenagements-des-etudes/

S'INFORMER, S'ORIENTER

Le SUAIO - Service Universitaire Accompagnement, Information et Orientation - est ouvert à tous les publics : informations, conseils et accompagnement, orientation et réorientation, entretiens personnalisés.

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

PRÉPARER SON INSERTION PROFESSIONNELLE

Le BAIP - Bureau d'Aide à l'Insertion Professionnelle propose aux étudiant.e.s 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 continue et de l'alternance 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.e.s dans leur mobilité : programme d'échanges ou mobilité individuelle, stage, cours de français pour les étudiants internationaux...

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

DEUST

DEUST 1 et 2

Mention

Technicien en qualité et distribution des produits alimentaires



Responsable de la rédaction : Vice-présidence Formation - Coordination : SUAIO - Maquette et réalisation : Service Communication - Impression : Imprimerie Université de Lille - Document non contractuel - Imprimé en décembre 2022

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 Distribution et qualité des produits alimentaires (DQPA)** 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 DQPA EST ORGANISÉ AUTOUR DE CINQ BLOCS CE CONNAISSANCES ET DE COMPÉTENCES (BCC).

BCC1 - MISE EN ŒUVRE DES SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES POUR LA RÉALISATION DES ANALYSES BIOCHIMIQUES, MICROBIOLOGIQUES ET BIOLOGIQUES NÉCESSAIRES AU CONTRÔLE QUALITÉ DES ALIMENTS

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

BCC3 - USAGES NUMÉRIQUES, EXPRESSION ET COMMUNICATIONS ÉCRITES ET ORALES

BCC4 - GESTION FINANCIÈRE, ADMINISTRATIVE ET COMMERCIALE D'UN RAYON FRAIS EN HYPERMARCHÉ OU D'UNE ENTREPRISE

BCC5 - ACTION EN RESPONSABILITÉ AU SEIN D'UNE ORGANISATION PROFESSIONNELLE

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

BCC1

- Microbiologie alimentaire
- Biochimie
- Sécurité alimentaire

BCC2

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

BCC3

- Communications : TEC

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

BCC1

- Microbiologie alimentaire
- Biochimie alimentaire
- Génie industriel et alimentaire

BCC2

- Qualité en entreprise
- Sécurité environnement

BCC3

- Anglais
- Communication : Informatique et TEC

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

BCC1

- Microbiologie

BCC2

- Chimie

BCC3

- Anglais
- Communications : Informatique

BCC4

- Marketing
- Comptabilité

BCC5

- Stage de 2 mois
- Projet tutoré

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

BCC4

- Gestion financière
- Relations humaines

BCC5

- Stage de 3 mois
- Projet tutoré

