

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 113
Tél : 03 62 26 81 98

MODALITÉS D'ACCÈS EN DEUST 1

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 diplôme étranger de fin d'études secondaires ou RESSORTISSANT DE L'UNION EUROPÉENNE ET PAYS ASSIMILÉS :

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 cette formation : 25 étudiants.

VOUS ÊTES DE NATIONALITÉ ÉTRANGÈRE (hors UE et assimilés) : veuillez prendre connaissance des modalités d'admission sur <https://international.univ-lille.fr/etudiants-etrangers/individuel/>

AMÉNAGEMENTS DES ÉTUDES

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 étudiant en situation de handicap, sportif et artiste de haut niveau, service civique, étudiant en exil... Plus d'info sur <https://www.univ-lille.fr/etudes/amenagements-des-etudes/>

RESPONSABLE DE LA FORMATION

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

ACCOMPAGNEMENT

SUAIO - Service Universitaire Accompagnement, Information et Orientation

- Informations, conseils et accompagnement, orientation et réorientation. Entretiens personnalisés.
www.univ-lille.fr/etudes/sinformer-sorienter/

BAIP - Bureau d'Aide à l'insertion Professionnelle

- Accompagnement à l'insertion professionnelle, recherche de stage et de premier emploi.
www.univ-lille.fr/etudes/preparer-son-insertion-professionnelle/

Hubhouse

- Accompagnement à l'entrepreneuriat et à la création d'activités.
www.univ-lille.fr/etudes/preparer-son-insertion-professionnelle/hubhouse/

Formation continue et alternance

Toute l'offre diplômante de l'université est accessible en formation continue. Vous pouvez également accéder à cette offre par le biais d'une VAPP (Validation des Acquis Professionnels et Personnels) ou obtenir le diplôme dans le cadre d'une VAE (Validation des Acquis de l'Expérience). La 2ème année de DEUST est proposée en alternance dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage. Pour tous renseignements ou bénéficier d'un conseil personnalisé, rendez-vous sur le site de la direction de la formation continue et alternance (DFCA).

- http://formation-continue.univ-lille.fr/
- Accueil : +33 (0)3 62 26 87 00
- formationcontinue@univ-lille.fr
- vae@univ-lille.fr - alternance@univ-lille.fr

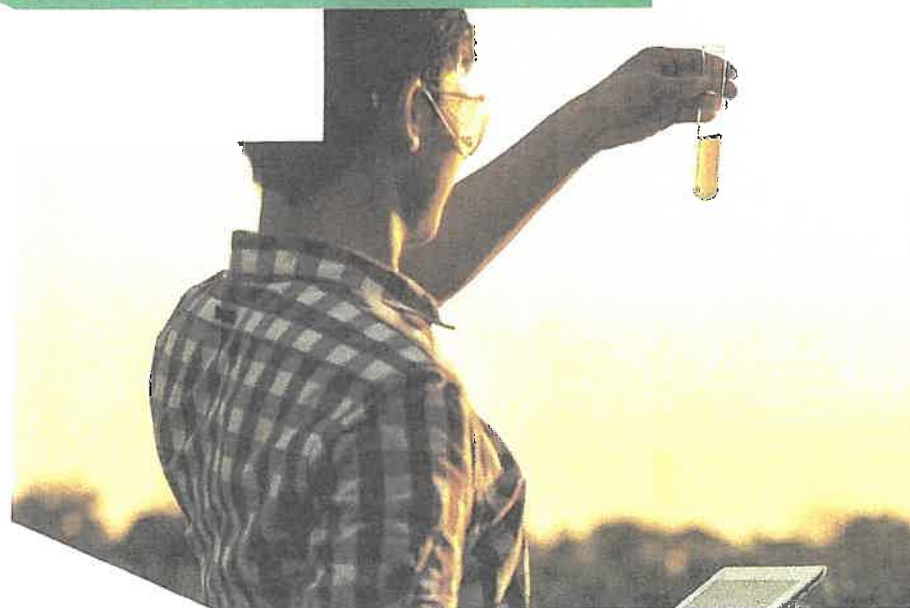


Diplôme d'Études
Universitaires Scientifiques
et Techniques

DEUST 1 / DEUST 2

Mention

SPÉCIALITÉ DISTRIBUTION ET QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES



Université
de Lille

FACULTÉ
DES SCIENCES ET
TECHNOLOGIES
Département Biologie

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 audits-qualité.

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.

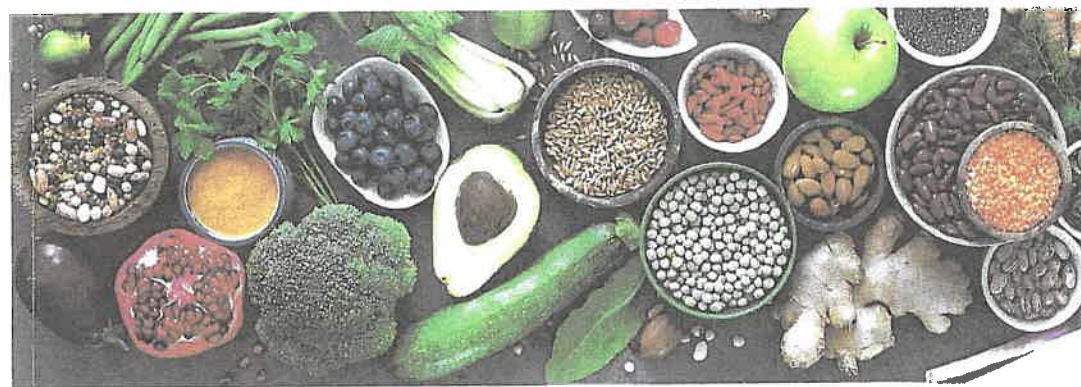
COMPÉTENCES VISÉES À L'ISSUE DU DEUST

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.



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.

Particularités de la formation: les enseignements théoriques de la première année débutent en janvier.

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

BBC1 (12 ECTS)

- Microbiologie alimentaire
- Biochimie

BBC2 (9 ECTS)

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

BCC3 (6 ECTS)

- Anglais
- Communication (TEC et Informatique)

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

BBC1 (15 ECTS)

- Microbiologie alimentaire
- Biochimie alimentaire
- Génie industriel et alimentaire

BBC2 (6 ECTS)

- Qualité en entreprise
- Sécurité alimentaire

BCC3 (6 ECTS)

- Anglais
- Communication (TEC et Informatique)

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

BCC4 (12 ECTS)

- Gestion financière
- Marketing
- Relations humaines

BBC5 (18 ECTS)

- Stage de 3 mois - Rédaction d'un mémoire et soutenance
- Projets Tuteurés

Pour plus d'informations sur les diplômes nationaux proposés par la faculté des sciences et technologies l'Université de Lille, consultez le catalogue des formations : www.univ-lille.fr/formations

