



DEUST TECHNICIEN EN QUALITÉ ET DISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES (TQDPA)

DEUST 1, 2



FACULTÉ DES SCIENCES ET TECHNOLOGIES

Lieu d'enseignement :
Villeneuve d'Ascq
(campus Cité scientifique)

Contact administratif
fst-deust-tqda@univ-lille.fr

Service formation continue
et alternance :
fst-fca@univ-lille.fr

Organisation des études
2 ans organisés en 4 semestres
de 12 semaines de cours par
semestre

Formation sélective

Régimes d'études
Formation initiale
Formation continue
Contrat de professionnalisation

Langue d'enseignement
Français

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Les industries agroalimentaires sont en pleine mutation et doivent répondre aux nouvelles contraintes de réglementation européenne d'environnement et de sécurité alimentaire.

Le Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques (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.

Le Deust a pour objectif de former des techniciens polyvalents capables d'assurer la qualité, la conformité et la sécurité des produits alimentaires, depuis la production jusqu'à la distribution.

La formation associe enseignements scientifiques, technologiques et professionnels, pour permettre aux étudiants d'acquérir une compréhension globale des exigences de la filière agroalimentaire.

LES + 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*.
- Deux stages : un de découverte en première année et un deuxième au S4, 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.

La formation se compose de cours magistraux, TD, TP et de deux stages.

Le Deust TQDPA est organisé autour de 5 blocs de connaissances et de compétences (BCC) :

- mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire pour la réalisation d'analyses de produits alimentaires,
- appliquer la réglementation en matière de qualité, de sécurité et d'environnement en alimentaire,

- communiquer avec rigueur à l'écrit, à l'oral et à l'aide d'outils numériques,
- gérer les aspects financiers et commerciaux d'un rayon frais en hypermarché,
- agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle.

COMPÉTENCES VISÉES

Chef de rayon produits frais et alimentaires

Les chefs de rayon 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.

COMPÉTENCES : techniques commerciales et 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 de contrôle et de qualité en industrie alimentaire

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.

COMPÉTENCES : 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 agroalimentaires.

ET APRÈS

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 agroalimentaire, à l'issue de la licence professionnelle.

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les élèves de terminale ou étudiants en réorientation, les personnes de nationalité française titulaires d'un diplôme étranger de fin d'études secondaires et les ressortissants de l'Union européenne ou pays assimilés

> Demande d'admission sur la plateforme nationale Parcoursup : <https://www.parcoursup.fr/>

Pour les personnes de nationalité étrangère (hors UE et assimilés)

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

Vous retrouverez sur la plateforme Parcoursup les caractéristiques, 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.