

Technicien en qualité et distribution des produits alimentaires (fiche nationale)

RNCP40490 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	DEUST — Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques
Code(s) NSF	112, 221, 312
Formacode(s)	21568, 21572, 34559
Code(s) ROME	D1502, H1502, H1503, H1210
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2029

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

UNIVERSITE DE LILLE · SIRET : 13002975400012

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
FORMASUP NORD-PAS DE CALAIS	42813525500050	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques est un diplôme national de l'enseignement supérieur situé au niveau 5 de la grille française de qualifications. Il confère les mêmes droits à tous ses titulaires, quel que soit l'établissement qui l'a délivrée. Son accès est sélectif. Sa finalité première est l'insertion professionnelle immédiate. De ce fait il atteste d'un ensemble de compétences correspondant à une cible professionnelle.

Les parcours de formation sont organisés pour favoriser la formation tout au long de la vie et comprennent un volume important de mise en situation professionnelle.

Le métier de Technicien en qualité et distribution des produits alimentaires est en pleine expansion, soutenu par des transitions écologiques, numériques et organisationnelles. Cette évolution offre des opportunités significatives pour les professionnels et les entreprises, mais nécessite un investissement continu en compétences et technologies pour répondre aux enjeux à venir.

Les transitions numériques, l'automatisation et le renforcement de la réglementation impactent les compétences attendues de la part des techniciens :

- Transition numérique et automatisation :
 - - Les outils IoT (internet des objets), Intelligence artificielle et les systèmes de traçabilité modifient les processus de qualité, nécessitant une montée en compétences continue des techniciens.
 - - Les compétences en gestion des données, maintenance prédictive et suivi en temps réel deviennent essentielles.
- Renforcement des normes : une part significative des nouveaux postes est directement liée à l'application de réglementations plus strictes, notamment sur la sécurité alimentaire et la durabilité.

Les enjeux stratégiques sont d'assurer d'une part, un équilibre local-global (relocalisation de la production qui impose

une vigilance accrue sur les contrôles qualité pour répondre à la demande nationale et internationale) et d'autre part le développement des soft skills : polyvalence, agilité et communication sont devenues des critères essentiels pour les techniciens, notamment dans les PME.

Les titulaires du DEUST Technicien en qualité et distribution des produits alimentaires sont des techniciens en mesure de répondre à ces enjeux.

ACTIVITÉS VISÉES

- Contrôle des produits alimentaires à différentes étapes de la production
- Prélèvements de produits ou d'échantillons
- Analyses microbiologiques et biochimiques des échantillons et/ou produits alimentaires
- Contrôle de l'application des procédures et règles d'hygiène, sécurité et qualité
- Marquage des produits en vue de la traçabilité
- Conduite d'audits qualité
- Veille réglementaire
- Réception, stockage, commande, gestion de rayons produits frais
- Application de la législation sanitaire et réglementaire dans le cadre des relations avec les clients et les fournisseurs

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences transversales

- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

Compétences spécifiques

- Assurer la mise sur le marché de produits présentant une qualité hygiénique optimale par l'application des normes de qualité, de sécurité et d'hygiène propres aux produits alimentaires
- Sécuriser la consommation des produits alimentaires par des techniques de contrôle- qualité des produits alimentaires
- S'assurer de l'absence de risque ou de fraude alimentaire afin de garantir la sécurité alimentaire
- Réaliser des galeries d'appareils et procédés d'identification (API) afin d'identifier des micro-organismes, tels que des bactéries inconnues, par la réalisation de tests biochimiques miniaturisés et le choix des techniques de systématique bactérienne
- Rechercher ou dénombrer des microorganismes présents dans un échantillon pour déterminer la concentration en bactéries ou moisissures dans un produit alimentaire
- Quantifier, purifier, caractériser des substances biochimiques dans des échantillons pour garantir l'exactitude de la composition biochimique d'un produit alimentaire.
- Proposer les opérations d'analyse en fonction des instructions et des modes opératoires fournis
- Optimiser les ventes en mettant en avant certains produits (promotions, produits locaux) et en utilisant les techniques de cross-merchandising (proposition de produit à la vente hors de son rayon habituel à côté d'un produit dont il est complémentaire)
- Négocier avec les partenaires du point de vente afin d'obtenir les meilleurs prix et optimiser les bénéfices
- Mettre en valeur une famille de produits alimentaires afin de stimuler l'achat impulsif et optimiser la rentabilité du rayon
- Assurer le suivi comptable, la trésorerie et contrôler les flux financiers pour sécuriser le développement du rayon
- Contribuer au management et à l'encadrement d'équipes commerciales afin d'orienter le travail de l'équipe et d'organiser la répartition du travail

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

Blocs de compétences

RNCP40490BC01 — Se positionner vis à vis d'un champ professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40490BC02 — Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40490BC03 — Appliquer la réglementation en matière de qualité, de sécurité et d'environnement en alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Assurer la mise sur le marché de produits présentant une qualité hygiénique optimale par l'application des normes de qualité, de sécurité et d'hygiène propres aux produits alimentaires
- Sécuriser la consommation des produits alimentaires par des techniques de contrôle- qualité des produits alimentaires
- S'assurer de l'absence de risque ou de fraude alimentaire afin de garantir la sécurité alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40490BC04 — Réaliser des analyses biochimiques, microbiologiques et biologiques nécessaires au contrôle qualité des aliments

LISTE DE COMPÉTENCES

- Réaliser des galeries d'appareils et procédés d'identification (API) afin d'identifier des micro-organismes, tels que des bactéries inconnues, par la réalisation de tests biochimiques miniaturisés et le choix des techniques de systématique bactérienne
- Rechercher ou dénombrer des microorganismes présents dans un échantillon pour déterminer la concentration en bactéries ou moisissures dans un produit alimentaire
- Quantifier, purifier, caractériser des substances biochimiques dans des échantillons pour garantir l'exactitude de la composition biochimique d'un produit alimentaire.
- Proposer les opérations d'analyse en fonction des instructions et des modes opératoires fournis

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40490BC05 — Gérer les aspects financiers et commerciaux d'un rayon frais en hypermarché

LISTE DE COMPÉTENCES

- Optimiser les ventes en mettant en avant certains produits (promotions, produits locaux) et en utilisant les techniques de cross-merchandising (proposition de produit à la vente hors de son rayon habituel à côté d'un produit dont il est complémentaire)
- Négocier avec les partenaires du point de vente afin d'obtenir les meilleurs prix et optimiser les bénéfices
- Mettre en valeur une famille de produits alimentaires afin de stimuler l'achat impulsif et optimiser la rentabilité du rayon
- Assurer le suivi comptable, la trésorerie et contrôler les flux financiers pour sécuriser le développement du rayon
- Contribuer au management et à l'encadrement d'équipes commerciales afin d'orienter le travail de l'équipe et d'organiser la répartition du travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

10 : Industries alimentaires

46.3 : Commerce de gros de produits alimentaires, de boissons et de tabac

4711 B : Commerce d'alimentation générale

4711 C : Supérettes

4711D : Supermarchés

56.29A : Restauration collective sous contrat

Les principaux secteurs d'activité concernés sont : l'agroalimentaire (TPE, PME, entreprises de taille intermédiaire, grands entreprises), la grande distribution, les entreprises de la restauration collective hors domicile (commerciale, sociale, traiteur...), les entreprises connexes (audit-conseil, services hospitaliers, services municipaux...), les laboratoires recherche et développement, les laboratoires d'analyses sensorielles, les laboratoires de contrôles des produits et des sous-produits (y compris la répression des fraudes).

Concernant le code NAF 10 : Industries alimentaires, les secteurs d'activités concernés regroupent les industries de transformation et conservation de viandes, poissons, fruits et légumes, les industries de fabrication de produits alimentaires, de boissons et de plats préparés.

Concernant le code NAF 46.3, les secteurs d'activité regroupent tous les commerces de gros de viandes, volailles, produits laitiers, poissons et boissons.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Contrôleur qualité
- Technicien chargé de la qualité des produits
- Technicien de laboratoire
- Technicien en microbiologie
- Technicien recherche et développement
- Chef de rayon secteur produit frais dans la grande distribution

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)

Élevée (4/5)

Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.

Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible, Conditions de travail contraignantes
Salaire médian (mensuel)	2 251 €
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	22 785
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	12 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire H0X90 — Techniciens du contrôle qualité H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

COMPOSITION DU JURY — VAE

Articles L6411-1 à L6423-3 du Code du travail

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/12/2029
Date de dernière délivrance possible	31/12/2032

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP2892

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40490/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	10 257 €
Durée	1549 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	724 €
Coût moyen par dossier	724 €
Durée moyenne	1279 h
Période	09/2026
Reste à charge titulaire	76 %
France compétences	24 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.