

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2889**

Intitulé

DEUST : Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques Commercialisation des produits frais alimentaires

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Président d'université, Recteur de l'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1967)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ce professionnel opère en production, transformation, distribution et vente de produits frais alimentaires : les produits laitiers, les viandes, les poissons, les fruits et les légumes...

En tant que technicien supérieur de production, il participe à la conception de nouveaux produits et veille au bon déroulement de la fabrication. Il assure la traçabilité des produits tout au long de la chaîne agroalimentaire. Il peut mettre en place une démarche qualité, sous la direction d'un ingénieur. Il gère également l'approvisionnement et le conditionnement en entrepôt.

En tant qu'attaché commercial, il applique la politique commerciale de son entreprise. Il contribue au développement des ventes et cherche à atteindre les objectifs en terme de parts de marchés. Il assure la promotion de ses produits auprès de groupements professionnels et prospecte de nouveaux clients.

En tant que vendeur, il répond aux demandes des clients et les conseille dans leurs choix (variétés, provenances...). Il applique les procédés de conservation et de stockage afférents aux caractéristiques des produits, en veillant au respect des règles d'hygiène. Il expose les marchandises de façon attractive dans une surface de vente.

Connaître les réglementations liées aux différents types de marchandises Avoir le sens du contact et de la négociation

Etre rigoureux pour le contrôle sanitaire

Anticiper les besoins de la clientèle

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Ce professionnel exerce son activité dans le secteur des produits frais alimentaires (grande distribution, coopératives de producteurs, grossistes/transporteurs, commerçants détaillants, transformateurs, conserveries et marchés municipaux).

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

D1402 : Relation commerciale grands comptes et entreprises

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- Biologie, chimie, biochimie, physique, mathématiques et calculs statistiques : physiologie végétale, animale ; productions animales et végétales, technologies de transformation, qualité des produits ; microbiologie et pathologies ; marketing, merchandising, études de marchés, droit commercial

- Méthodologie : analyse chimique ; économie, gestion financière et droit de l'entreprise, comptabilité générale et analytique

- Culture générale et expression : méthodologie de projet, bureautique ; langues vivantes (anglais, espagnol, italien)

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Enseignants et professionnels
En contrat d'apprentissage	X		idem
Après un parcours de formation continue	X		idem
En contrat de professionnalisation	X		idem
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X		idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X

Base légale**Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 16 juillet 1984

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :****Lieu(x) de certification :****Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**