

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3983**

Intitulé

DEUST : Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques Technicien de la mer et du littoral option valorisation des produits de la mer

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Université du Littoral Côte d'Opale	Président d'université du Littoral, Recteur de l'académie, Président de l'université du Littoral

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1967)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

213 Forêts, espaces naturels, faune sauvage, pêche

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ce professionnel polyvalent exerce des activités liées à l'élevage, à la transformation et à la distribution du poisson et des autres produits de la mer : mollusques, crustacés, algues....

Il assure l'approvisionnement et organise la reproduction des différentes espèces de poissons en les installant dans les sites adaptés à leur développement. Il entretient ensuite les installations (parcs et bassins) et surveille leurs conditions d'élevage : renouvellement de l'eau, oxygénation, température, nourriture, maladies. Il observe l'influence des microorganismes, favorise la croissance des plantes et limite celle des algues. Il participe à l'élaboration de règles de contrôle qualité. Il enregistre les données techniques et assure au quotidien le suivi des indicateurs qualité.

En atelier de production, ce technicien supérieur prépare les produits de la mer (lavage, sélection). Il supervise ensuite les opérations de transformation, de stockage, de conditionnement et d'étiquetage. Il veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il fait également des propositions afin d'améliorer la qualité des produits ou d'accroître la production.

Il contribue au développement des ventes dans le respect de la politique commerciale de l'entreprise. Il assure la promotion de ses produits auprès de groupements professionnels et prospecte de nouveaux clients. Il participe à la gestion des commandes et organise la distribution.

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

Ce professionnel travaille dans les entreprises aquacoles et agro-alimentaires, dans des organismes publics ou parapublics (IFREMER) ou dans des laboratoires privés.

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1404 : Aquaculture

A1303 : Ingénierie en agriculture et environnement naturel

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification s'obtient après une évaluation concernant les unités suivantes :

- Statistiques, probabilités
- Sciences économiques ; gestion ; marketing ; géographie économique
- L'eau et ses traitements ; techniques océanologiques ; aquaculture
- Microbiologie ; biochimie ; nutrition
- Conservation des produits alimentaires
- Connaissance des espèces commercialisées et des circuits de distribution
- Législation ; droit du travail
- Informatique
- Expression écrite et orale ; anglais

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X	

Après un parcours de formation continue	X		idem
En contrat de professionnalisation	X		idem
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		Enseignants-chercheurs et professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

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 :

<http://www.univ-littoral.fr/>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :