

# DUT option IAB

## Activités et compétences

Activités	Compétences (être capable de :)
Description de façon ordonnée des <b>activités professionnelles caractéristiques de l'exercice du métier</b> par un regroupement cohérent et finalisé de tâches ou d'opérations élémentaires visant un but déterminé.	Description des compétences, des <b>savoir-faire opérationnel maîtrisés, relatifs aux activités</b> d'une situation déterminée, requérant des connaissances associées.

## ACTIVITES ET COMPETENCES SPECIFIQUES à l'option IAB

Activités	Compétences (être capable de :)
I1. Préparation et mise en œuvre d'une production	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer la production en planifiant les besoins en personnels, matériels et matières premières pour répondre aux ordres de fabrication</li> <li>- Mettre en œuvre la production en veillant à répondre à des objectifs de quantité, de qualité et de délais</li> <li>- Mettre en fonctionnement la ligne et ajuster les paramètres du processus ou les besoins en personnels en fonction des caractéristiques de flux ou de qualité de la matière première ou du produit fini</li> <li>- Intervenir en cas de pannes ou de dysfonctionnements pour assurer une maintenance de premier niveau</li> <li>- Participer à l'encadrement et à l'animation d'une équipe de collaborateurs pour atteindre les objectifs fixés en faisant respecter les exigences de traçabilité, de qualité, d'hygiène (bonnes pratiques d'hygiène), de sécurité et de protection de l'environnement (tri des déchets...)</li> <li>- Renseigner et exploiter les tableaux de bord</li> </ul>

	<p>rassemblant les différents indicateurs (produits, production, machines, personnels) pour ajuster les paramètres de la ligne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer un retour d'informations auprès du personnel</li> <li>- Participer à l'élaboration des plannings de production</li> <li>- Participer à la gestion du personnel de la ligne</li> </ul>
<p>12. Réalisation des analyses dans le cadre normatif lié aux opérations de fabrication et/ou de transformation de produits alimentaires et/ou de transformation de produits biologiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des prélèvements dans le cadre d'un plan d'échantillonnage</li> <li>- Mettre en œuvre les techniques et les procédures en physico-chimie, microbiologie alimentaire, analyses sensorielles</li> <li>- Evaluer les risques de toxicité sanitaire</li> </ul>
<p>13. Mise en œuvre d'une politique Qualité adaptée</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en œuvre la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments</li> <li>- Utiliser les outils permettant d'assurer la traçabilité de la matière première au produit fini et à sa distribution</li> <li>- Participer à la rédaction et à la mise en œuvre des GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)</li> <li>- Réaliser les plans de contrôles (matières premières, produits finis, ligne de fabrication et environnement de production) et les enregistrements</li> <li>- Mettre à jour le suivi et la diffusion des indicateurs d'hygiène, d'environnement et de qualité « produit »</li> <li>- Rédiger les cahiers des charges fournisseurs/clients</li> <li>- Gérer les réclamations clients</li> <li>- Participer à l'élaboration, à la mise en œuvre et à la vérification du plan d'hygiène et de nettoyage</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Animer ou participer à l'animation des sessions de formation du personnel</li> <li>- Assurer le suivi métrologique des équipements de mesures</li> <li>- Assurer la gestion des déchets dans le respect du développement durable</li> </ul>
14. Innovations scientifiques et technologiques appliquées aux produits ou processus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer une veille scientifique, technique et réglementaire</li> <li>- Rédiger et respecter un cahier des charges</li> <li>- Etablir la faisabilité et les coûts d'un projet</li> <li>- Organiser la réalisation technique</li> <li>- Assister le responsable en recherche et développement</li> </ul>
15. Extraction, identification, production de biomolécules et étude de leur activité in vitro/in vivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les outils de production, d'extraction, de purification, de caractérisation de biomolécules</li> <li>- Utiliser les techniques dédiées aux biotechnologies et au génie génétique</li> <li>- Etudier l'activité de biomolécules</li> </ul>