

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

# DEUST Technicien en Qualité et Distribution des Produits Alimentaires

**Niveau d'étude  
visé**  
BAC +2**Durée**  
2 ans**Composante**  
Faculté des  
sciences et  
technologies**Langue(s)  
d'enseignement**  
Français**Ouvert en stage**  
Oui

## Présentation

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

Le **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.

Les chefs de rayons 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.

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.

## Savoir-faire et compétences

**Chef de rayons produits frais et alimentaires** : techniques commerciales, 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/technicienne de contrôle et de qualité en industrie alimentaire** : 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 agro-alimentaires

## 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 : 1 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.

## Organisation

### Organisation

La formation d'une durée de **2 ans** se compose de cours magistraux, TD, TP et de deux stages. Le **DEUST TQDPA** est organisé autour de cinq blocs de connaissances et de compétences (BCC).

BCC 1 - Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire pour la réalisation d'analyses de produits alimentaire

BCC 2 - Appliquer la réglementation en matière de qualité, de sécurité et d'environnement en alimentaire

BCC 3 - Communiquer avec rigueur à l'écrit, à l'oral et à l'aide d'outils numériques

BCC 4 - Gérer les aspects financiers et commerciaux d'un rayon frais en hypermarché

BCC 5 - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

### Ouvert en alternance

**Type de contrat** : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

### Stages

**Stage** : Obligatoire

**Durée du stage** : 3 à 6 mois

**Deux stages** : 1 de découverte en première année et un deuxième au S4 en entreprise de 3 à 6 mois

## Admission

### Conditions d'admission

Vous êtes élève de terminale ou étudiant désireux de changer de filière, titulaire du baccalauréat, d'un diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) ou équivalent.

Ce parcours s'adresse à celles et ceux qui s'intéressent à la fabrication des produits alimentaires ainsi qu'à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelles, sanitaire et gustative ; qui s'intéressent aux analyses scientifiques (microbiologiques et biochimiques) des aliments ; qui s'intéressent aux activités expérimentales et à la qualité dans le secteur des industries agro-alimentaires, de la grande distribution ou de la restauration collective.

Demande d'admission à formuler sur la plateforme nationale Parcoursup du 19 janvier au 12 mars 2026.

RDV sur <http://www.parcoursup.gouv.fr>

Pour les personnes de nationalité étrangère (hors UE et assimilés), RDV sur <http://international.univ-lille.fr>

L'entrée en **DEUST Technicien en Qualité et Distribution des produits alimentaires** est sélective, retrouvez sur la plateforme Parcoursup les critères d'analyse des candidatures.

## Et après

### Poursuite d'études

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 agro-alimentaire, à l'issue de la licence professionnelle.

### Insertion professionnelle

**Métiers visés** : Contrôleur qualité, Technicien de laboratoire, Technicien supérieur chargé de la qualité des produits, Chef de rayon secteur produit frais dans la grande distribution, Technicien en microbiologie, Technicien en recherche et développement

RNCP40490.

Pour en savoir plus sur l'insertion professionnelle des diplômés de l'Université de Lille, consultez les répertoires d'emplois publiés par l'[ODiF \(Observatoire de la Direction de la Formation\)](#)

Les fiches emploi/métier du [Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois \(ROME\)](#) permettent de mieux connaître les métiers et les compétences qui y sont associées.

**Référentiel ROME** : D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires, H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle, H1503 - Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle, H1210 - Intervention technique en études, recherche et développement

## Infos pratiques

---

### Lieu(x)

 Villeneuve d'Ascq

### Campus

 Campus Cité scientifique

### En savoir plus

Pour en savoir plus sur la Faculté des Sciences et Technologies

<https://sciences-technologies.univ-lille.fr/>

### Référentiel RNCP