

215

AGROALIMENTAIRE

Liste hiérarchique des descripteurs

AGROALIMENTAIRE 215 54
 ALIMENT ANIMAUX 215 58
 BOISSON 215 32
 BOISSON NON ALCOOLISÉE 215 30
 BRASSERIE 215 20
 CIDRE 215 12
 SPIRITUEUX 215 01
 VINIFICATION ŒNOLOGIE 215 10
 DÉGUSTATION VIN 215 11
 BOULANGERIE 215 38
 SPÉCIALISATION BOULANGERIE 215 39
 COMMERCIALISATION AGROALIMENTAIRE 215 51
 COMMERCIALISATION VIN SPIRITUEUX 215 40
 CONDITIONNEMENT AGROALIMENTAIRE 215 75
 CONSERVATION ALIMENTAIRE 215 73
 CONSERVE 215 92
 CUISSON SOUS VIDE 215 80
 IONISATION 215 91
 LYOPHILISATION 215 93
 SALAISON 215 85
 STÉRILISATION PASTEURISATION 215 95
 SURGÉLATION CONGÉLATION 215 94
 CORPS GRAS 215 15
 ÉPICERIE 215 17
 FORMATION FORMATEUR AGROALIMENTAIRE 215 42
 INDUSTRIE LAITIÈRE 215 24
 BEURRE 215 03
 FROMAGE 215 04
 INDUSTRIE SUCRIÈRE 215 27
 INGRÉDIENT ARÔME ALIMENTAIRE 215 05
 LABORATOIRE ANALYSE AGROALIMENTAIRE 215 43
 ANALYSE SENSORIELLE AGROALIMENTAIRE 215 60
 OVOPRODUIT 215 23
 PÂTISSERIE 215 28
 CONFISERIE CHOCOLATERIE 215 19
 GLACERIE 215 29
 SPÉCIALISATION PÂTISSERIE 215 08
 PRODUIT DIÉTÉTIQUE 215 16
 QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 70
 AUDIT QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 68
 NORME RÉFÉRENTIEL AGROALIMENTAIRE 215 69
 PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 215 74
 BONNES PRATIQUES HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 215 47
 MÉTHODE HACCP 215 46
 TRAÇABILITÉ AGROALIMENTAIRE 215 81
 RÉGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 215 72
 TRAITEUR 215 76
 TRANSFORMATION CÉRÉALE 215 49
 TRANSFORMATION PRODUIT MER 215 67
 VIANDE 215 77
 ABATTAGE 215 98
 BOUCHERIE 215 99
 CHARCUTERIE 215 89
 TRIPERIE 215 97
 VOLAILLERIE 215 78
 FOIE GRAS 215 79

Liste des descripteurs par code

215 01 SPIRITUEUX
 215 03 BEURRE
 215 04 FROMAGE
 215 05 INGRÉDIENT ARÔME ALIMENTAIRE
 215 08 SPÉCIALISATION PÂTISSERIE
 215 10 VINIFICATION ŒNOLOGIE
 215 11 DÉGUSTATION VIN
 215 12 CIDRE
 215 15 CORPS GRAS
 215 16 PRODUIT DIÉTÉTIQUE
 215 17 ÉPICERIE
 215 19 CONFISERIE CHOCOLATERIE
 215 20 BRASSERIE
 215 23 OVOPRODUIT
 215 24 INDUSTRIE LAITIÈRE
 215 27 INDUSTRIE SUCRIÈRE
 215 28 PÂTISSERIE
 215 29 GLACERIE
 215 30 BOISSON NON ALCOOLISÉE
 215 32 BOISSON
 215 38 BOULANGERIE
 215 39 SPÉCIALISATION BOULANGERIE
 215 40 COMMERCIALISATION VIN SPIRITUEUX
 215 42 FORMATION FORMATEUR AGROALIMENTAIRE
 215 43 LABORATOIRE ANALYSE AGROALIMENTAIRE
 215 46 MÉTHODE HACCP
 215 47 BONNES PRATIQUES HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE
 215 49 TRANSFORMATION CÉRÉALE
 215 51 COMMERCIALISATION AGROALIMENTAIRE
 215 54 AGROALIMENTAIRE
 215 58 ALIMENT ANIMAUX
 215 60 ANALYSE SENSORIELLE AGROALIMENTAIRE
 215 67 TRANSFORMATION PRODUIT MER
 215 68 AUDIT QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE
 215 69 NORME RÉFÉRENTIEL AGROALIMENTAIRE
 215 70 QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE
 215 72 RÉGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE
 215 73 CONSERVATION ALIMENTAIRE
 215 74 PLAN MAÎTRISE SANITAIRE
 215 75 CONDITIONNEMENT AGROALIMENTAIRE
 215 76 TRAITEUR
 215 77 VIANDE
 215 78 VOLAILLERIE
 215 79 FOIE GRAS
 215 80 CUISSON SOUS VIDE
 215 81 TRAÇABILITÉ AGROALIMENTAIRE
 215 85 SALAISON
 215 89 CHARCUTERIE
 215 91 IONISATION
 215 92 CONSERVE
 215 93 LYOPHILISATION
 215 94 SURGÉLATION CONGÉLATION
 215 95 STÉRILISATION PASTEURISATION
 215 97 TRIPERIE
 215 98 ABATTAGE
 215 99 BOUCHERIE

Voir liste alphabétique des descripteurs dans les pages suivantes

ABATTAGE 215 98

EP métier abatteur ; équarrisseur

TG VIANDE 215 77

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME H2101 Abattage et découpe des viandes
H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation

GFE K Production alimentaire

AGROALIMENTAIRE 215 54

EP industrie agroalimentaire ; industrie alimentaire ; installation agroalimentaire

TG TRANSFORMATION MATIÈRE PRODUIT 001 07

- TS
- ALIMENT ANIMAUX 215 58
 - BOISSON 215 32
 - BOULANGERIE 215 38
 - COMMERCIALISATION AGROALIMENTAIRE 215 51
 - CONDITIONNEMENT AGROALIMENTAIRE 215 75
 - CONSERVATION ALIMENTAIRE 215 73
 - CORPS GRAS 215 15
 - ÉPICERIE 215 17
 - FORMATION FORMATEUR AGROALIMENTAIRE 215 42
 - INDUSTRIE LAITIÈRE 215 24
 - INDUSTRIE SUCRIÈRE 215 27
 - INGRÉDIENT ARÔME ALIMENTAIRE 215 05
 - LABORATOIRE ANALYSE AGROALIMENTAIRE 215 43
 - OVOPRODUIT 215 23
 - PÂTISSERIE 215 28
 - PRODUIT DIÉTÉTIQUE 215 16
 - QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 70
 - TRAITEUR 215 76
 - TRANSFORMATION CÉRÉALE 215 49
 - TRANSFORMATION PRODUIT MER 215 67
 - VIANDE 215 77

TA AGRICULTURE PRODUCTION VÉGÉTALE 210 54 ; CUISINE 427 52 ; HÔTELLERIE RESTAURATION 427 54 ; LOGISTIQUE AGROALIMENTAIRE 318 36

NE Ensemble des entreprises qui participent à la transformation, à l'élaboration et au conditionnement des produits d'origine agricole et destinés à la consommation humaine ou animale.

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire
H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
H3303 Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange...)

GFE K Production alimentaire

ALIMENT ANIMAUX 215 58

EP alimentation bétail

TG AGROALIMENTAIRE 215 54

TA ÉLEVAGE 210 56 ; PRODUCTION FOURRAGÈRE 210 25

NA Employé pour les formations à la production industrielle de produits alimentaires pour les animaux.

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire
H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation

GFE K Production alimentaire

ANALYSE SENSORIELLE AGROALIMENTAIRE 215 60

EP dégustation alimentaire ; évaluation sensorielle agroalimentaire

EP métier testeur sensoriel

TG LABORATOIRE ANALYSE AGROALIMENTAIRE 215 43

TA ANALYSE SENSORIELLE 115 27

NE Analyse des propriétés organoleptiques des produits par les organes des sens à savoir la vue, l'ouïe, le goût, l'odorat et le toucher.

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME A1413 Fermentation de boissons alcoolisées
H1505 Intervention technique en formulation et analyse sensorielle

GFE K Production alimentaire

AUDIT QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 68

EP audit interne ISO 22000 ; audit management sécurité aliment ; audit qualité alimentaire ; audit qualité fournisseur agroalimentaire ; audit qualité interne agroalimentaire ; audit sécurité alimentaire ; audit SMSA ; audit système management sécurité aliment

TG QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 70
TA AUDIT QUALITÉ 314 59

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME H1502 Management et ingénierie qualité industrielle
H1503 Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle
H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire
H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation

GFE K Production alimentaire

BEURRE 215 03

EP babeurre ; barattage ; beurrerie

TG INDUSTRIE LAITIÈRE 215 24

TA VENTE PRODUIT LAITIER 345 16

NA Employé pour les formations à la fabrication du beurre ; pour sa distribution, employer VENTE PRODUIT LAITIER 345 16.

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire
H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation

GFE K Production alimentaire

BOISSON 215 32

TG AGROALIMENTAIRE 215 54

- TS
- BOISSON NON ALCOOLISÉE 215 30
 - BRASSERIE 215 20
 - CIDRE 215 12
 - SPIRITUEUX 215 01
 - VINIFICATION ŒNOLOGIE 215 10

NA Employer si possible un descripteur plus précis.

NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

ROME H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire
H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation

GFE K Production alimentaire

BOISSON NON ALCOOLISÉE 215 30

EP	eau minérale ; jus fruit ; soda
TG	BOISSON 215 32
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

BONNES PRATIQUES HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 215 47

EP	BPH IAA ; entreposage denrée alimentaire ; GBPH ; guide bonnes pratiques hygiène ; hygiène agroalimentaire ; nettoyage désinfection agroalimentaire
TG	PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 215 74
TA	HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 427 93
NE	Mesures de base prises par les professionnels de l'agroalimentaire pour assurer l'hygiène, c'est-à-dire la sécurité et la salubrité des aliments.
NA	Pour les formations aux bonnes pratiques d'hygiène en hôtellerie-restauration, employer HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 427 93.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire
GFE	K Production alimentaire

BOUCHERIE 215 99

EP	boucherie hippophagique ; carcasse ; désossage ; parage
EP métier	boucher ; étalier
TG	VIANDE 215 77
TA	VENTE PRODUIT CARNÉ 345 05
NA	Employé pour les formations à la préparation des viandes ; pour leur distribution, employer VENTE PRODUIT CARNÉ 345 05 et pour la cuisine des viandes, employer CUISINE VIANDE 427 40.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	D1101 Boucherie
GFE	K Production alimentaire

BOULANGERIE 215 38

EP	biscotterie ; panification ; viennoiserie
EP métier	boulangier ; viennoisier
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TS	• SPÉCIALISATION BOULANGERIE 215 39
NA	Employé pour les formations générales à la boulangerie.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	D1102 Boulangerie - viennoiserie H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

BRASSERIE 215 20

EP	bière ; malterie
EP métier	brasseur ; opérateur brasserie
TG	BOISSON 215 32
TA	CAFÉ BRASSERIE 427 16
NE	Fabrication de la bière.
NA	Pour la commercialisation de la bière, employer CAFÉ BRASSERIE 427 16.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	A1413 Fermentation de boissons alcoolisées
GFE	K Production alimentaire

CHARCUTERIE 215 89

EP métier	charcutier ; charcutier traiteur
TG	VIANDE 215 77
TA	CUISINE 427 52
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	D1103 Charcuterie - traiteur
GFE	K Production alimentaire

CIDRE 215 12

EP	cidrerie
TG	BOISSON 215 32
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	A1413 Fermentation de boissons alcoolisées
GFE	K Production alimentaire

COMMERCIALISATION AGROALIMENTAIRE 215 51

EP	exportation agroalimentaire
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TS	• COMMERCIALISATION VIN SPIRITUEUX 215 40
TA	COMMERCIALISATION AGRICOLE 210 84 ; TRANSPORT FRIGORIFIQUE 318 08 ; VENTE PRODUIT ALIMENTAIRE 345 25 ; VENTE PRODUIT LAITIER 345 16
NA	Employé pour les formations des cadres commerciaux en agroalimentaire ; pour les techniques de distribution, se reporter au champ COMMERCE 345.
NSF	312 Commerce, vente
ROME	D1107 Vente en gros de produits frais
GFE	Q Commerce

COMMERCIALISATION VIN SPIRITUEUX 215 40

TG	COMMERCIALISATION AGROALIMENTAIRE 215 51
TA	CENOTOURISME 426 96 ; VENTE VIN SPIRITUEUX 345 13 ; VITICULTURE 210 53
NA	Employé pour les formations destinées aux commerciaux ; pour les formations aux techniques de distribution des vins et spiritueux, employer VENTE VIN SPIRITUEUX 345 13.
NSF	312 Commerce, vente
ROME	D1107 Vente en gros de produits frais
GFE	Q Commerce

CONDITIONNEMENT AGROALIMENTAIRE 215 75

EP	emballage agroalimentaire ; étiquetage agroalimentaire
EP métier	agent conditionnement agroalimentaire ; chef station conditionnement agroalimentaire
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TA	CONDITIONNEMENT EMBALLAGE 317 52 ; MISE EN BOUTEILLE 317 40 ; VENTE PRODUIT ALIMENTAIRE 345 25
NSF	311 Transport, manutention, magasinage
ROME	H3301 Conduite d'équipement de conditionnement
GFE	O Transport, logistique

CONFISERIE CHOCOLATERIE 215 19

EP	chocolaterie ; confiture ; confiturerie ; nougat ; pâte amande
EP métier	chocolatier ; confiseur ; confiturier
TG	PÂTISSERIE 215 28
NE	Travail du sucre et du chocolat.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	D1104 Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

CONSERVATION ALIMENTAIRE 215 73

EP	cuisson ; fumage
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TS	<ul style="list-style-type: none"> • CONSERVE 215 92 • CUISSON SOUS VIDE 215 80 • IONISATION 215 91 • LYOPHILISATION 215 93 • SALAISON 215 85 • STÉRILISATION PASTEURISATION 215 95 • SURGÉLATION CONGÉLATION 215 94
TA	CUISINE 427 52
NA	Employé pour les formations générales aux méthodes de conservation alimentaire.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

CONSERVE 215 92

EP	appertisation ; autoclave industrie agroalimentaire ; conserverie
EP métier	autoclaviste industrie agroalimentaire
TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 215 73
NE	Méthode de préservation des aliments qui consiste à les mettre dans des contenants hermétiques (boîtes métalliques, bocaux) que l'on chauffe ensuite pour détruire les micro-organismes contaminants.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

CORPS GRAS 215 15

EP	huile alimentaire ; margarine
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
NA	Employé pour les formations destinées aux professionnels des industries de l'agroalimentaire productives ou utilisatrices des corps gras ou de leurs dérivés.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

CUISSON SOUS VIDE 215 80

TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 215 73
TA	TECHNIQUE VIDE 235 34
NA	Employé uniquement pour les formations aux techniques de fabrication des plats cuisinés sous vide ; pour les formations destinées aux cuisiniers (utilisation de ces plats), employer NÉOCUISINE 427 91.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

DÉGUSTATION VIN 215 11

EP	connaissance vin
TG	VINIFICATION ŒNOLOGIE 215 10
TA	SOMMELLERIE 427 39
NA	Employé pour les formations à la connaissance des vins. Ne pas confondre avec SOMMELLERIE 427 39.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	A1413 Fermentation de boissons alcoolisées H1505 Intervention technique en formulation et analyse sensorielle
GFE	K Production alimentaire

ÉPICERIE 215 17

EP	café ; chicorée ; condiment ; épice ; infusion ; moutarde ; thé ; vinaigre
EP métier	épicier
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
NE	Ensemble des denrées de consommation courante qui peuvent être stockées.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

FOIE GRAS 215 79

TG	VOLAILLERIE 215 78
TA	ÉLEVAGE PALMIPÈDE GRAS 210 69
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	D1101 Boucherie H2101 Abattage et découpe des viandes H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

FORMATION FORMATEUR AGROALIMENTAIRE 215 42

EP	formation formateur conservation ; formation formateur hygiène agroalimentaire ; formation formateur qualité agroalimentaire ; formation formateur sécurité agroalimentaire
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TA	FORMATION FORMATEUR SPÉCIALISÉ 445 87
NSF	333 Enseignement, formation
ROME	K2111 Formation professionnelle
GFE	K Production alimentaire

FROMAGE 215 04

EP	affinage fromage
EP métier	fromager
TG	INDUSTRIE LAITIÈRE 215 24
TA	VENTE PRODUIT LAITIER 345 16
NA	Employé pour les formations à la fabrication des fromages ; pour leur distribution, employer VENTE PRODUIT LAITIER 345 16.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	A1412 Fabrication et affinage de fromages H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

GLACERIE 215 29

EP	crème glacée ; glace ; sorbet
EP métier	glacier
TG	PÂTISSERIE 215 28
NE	Confection des glaces, sorbets, gâteaux glacés.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	D1104 Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

INDUSTRIE LAITIÈRE 215 24

EP	lait ; laiterie ; produit laitier
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TS	• BEURRE 215 03 • FROMAGE 215 04
TA	ÉLEVAGE LAITIER 210 85 ; VENTE PRODUIT LAITIER 345 16
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation H3303 Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange...)
GFE	K Production alimentaire

INDUSTRIE SUCRIÈRE 215 27

EP	sucre
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
NA	Pour les formations au travail du sucre, employer CONFISERIE CHOCOLATERIE 215 19.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

INGRÉDIENT ARÔME ALIMENTAIRE 215 05

EP	additif alimentaire ; antioxydant ; aromatique alimentaire ; colorant alimentaire ; conservateur alimentaire ; édulcorant ; émulsifiant ; épaississant ; exhausteur goût ; gélifiant ; ingrédient alimentaire ; régulateur pH ; stabilisant ; texturant alimentaire
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TA	COLORANT 228 79
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H3303 Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange...)
GFE	K Production alimentaire

IONISATION 215 91

TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 215 73
NE	Conservation des produits alimentaires par irradiation, faisant intervenir des rayons ionisants.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

LABORATOIRE ANALYSE AGROALIMENTAIRE 215 43

EP	analyse microbiologique alimentaire ; biochimie alimentaire ; chimie agroalimentaire ; contrôle laboratoire agroalimentaire ; contrôle qualité laboratoire analyse agroalimentaire ; formulation plat cuisiné ; microbiologie alimentaire ; norme ISO 17025
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TS	• ANALYSE SENSORIELLE AGROALIMENTAIRE 215 60
TA	MICROBIOLOGIE 120 26 ; QUALITÉ LABORATOIRE 120 65
NA	Employé pour les formations aux techniques d'analyse pratiquées dans les laboratoires du secteur agroalimentaire, ainsi que pour les formations à la gestion du contrôle qualité.
NSF	116 Chimie
ROME	H1501 Direction de laboratoire d'analyse industrielle H1503 Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle
GFE	J Transformation des matériaux, procédés

LYOPHILISATION 215 93

EP	cryodessiccation
TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 215 73
NE	Procédé industriel, aussi appelé séchage à froid, qui consiste à retirer l'eau contenue dans un aliment afin de le rendre stable à la température ambiante et ainsi de faciliter sa conservation.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

MÉTHODE HACCP 215 46

EP	analyse risques maîtrise points critiques ; ARMPC ; hazard analysis critical control point
TG	PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 215 74
NE	Méthode d'identification, de localisation, d'évaluation et de maîtrise des risques potentiels de détérioration de la qualité microbiologique des denrées dans la chaîne alimentaire.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H1502 Management et ingénierie qualité industrielle H1503 Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

NORME RÉFÉRENTIEL AGROALIMENTAIRE 215 69

EP	certification agroalimentaire ; norme ISO 22000 ; norme ISO 9001 agroalimentaire ; norme qualité alimentaire ; norme sécurité alimentaire ; référentiel BRC ; référentiel British Retail Consortium ; référentiel GMP ; référentiel Good Manufacturing Practices ; référentiel IFS ; référentiel international Food Standard ; référentiel sécurité alimentaire ; SMSA ; SMSDA ; système management sécurité aliment ; système management sécurité denrée alimentaire
TG	QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 70
TA	CERTIFICATION LABELLISATION QUALITÉ 314 48 ; NORME QUALITÉ 314 49
NA	Employé pour les formations à la connaissance des normes et référentiels en vue de la mise en place d'un système qualité/sécurité des aliments, de la planification d'une démarche de certification.
NSF	<i>221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine</i>
ROME	<i>H1502 Management et ingénierie qualité industrielle H1503 Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation</i>
GFE	<i>K Production alimentaire</i>

OVOPRODUIT 215 23

EP	œuf
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
NE	Produits obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leur mélange, après élimination de la coquille et des membranes, et qui sont destinés à la consommation humaine.
NA	Pour les formations à la cuisine ou l'utilisation des œufs en cuisine, employer SPÉCIALISATION CUISINE 427 42.
NSF	<i>221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine</i>
ROME	<i>H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation</i>
GFE	<i>K Production alimentaire</i>

PÂTISSERIE 215 28

EP	biscuiterie
EP métier	pâtissier
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TS	<ul style="list-style-type: none"> • CONFISERIE CHOCOLATERIE 215 19 • GLACERIE 215 29 • SPÉCIALISATION PÂTISSERIE 215 08
TA	CUISINE DESSERT 427 10
NA	Employé pour les formations à la pâtisserie proprement dite, la confiserie, la chocolaterie et la glacerie (formations de pâtissier confiseur chocolatier glacier). Pour les formations spécifiques à la confiserie, la chocolaterie ou la glacerie, employer le terme spécifique correspondant. Pour la pâtisserie de restaurant, employer CUISINE DESSERT 427 10.
NSF	<i>221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine</i>
ROME	<i>D1104 Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation</i>
GFE	<i>K Production alimentaire</i>

PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 215 74

EP	agrément sanitaire ; PMS
TG	QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 70
TS	<ul style="list-style-type: none"> • BONNES PRATIQUES HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 215 47 • MÉTHODE HACCP 215 46 • TRAÇABILITÉ AGROALIMENTAIRE 215 81
NE	Ensemble de documents permettant à toute entreprise manipulant des denrées alimentaires de respecter la réglementation, notamment celle dite du "Paquet hygiène". Le PMS comprend les éléments nécessaires à la mise en place de : bonnes pratiques d'hygiène, plan HACCP, système de traçabilité, gestion des produits non conformes.
NA	Employé pour les formations concernant toutes les composantes du PMS. Pour les formations à l'une ou l'autre de ces composantes, employer les descripteurs spécifiques. Pour le Paquet hygiène, employer RÉGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 215 72.
NSF	<i>221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine</i>
ROME	<i>H1502 Management et ingénierie qualité industrielle H1503 Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation</i>
GFE	<i>K Production alimentaire</i>

PRODUIT DIÉTÉTIQUE 215 16

EP	produit biologique
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TA	DIÉTÉTIQUE 434 40
NA	Employé pour les formations à la fabrication des produits alimentaires allégés, complets, riches en fibres.
NSF	<i>221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine</i>
ROME	<i>H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation</i>
GFE	<i>K Production alimentaire</i>

QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 70

EP	assurance qualité agroalimentaire ; qualité alimentaire
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TS	<ul style="list-style-type: none"> • AUDIT QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 68 • NORME RÉFÉRENTIEL AGROALIMENTAIRE 215 69 • PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 215 74 • RÉGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 215 72
TA	ENTRETIEN CUISINE 427 80 ; HYGIÈNE HOSPITALIÈRE 434 03 ; HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 427 93 ; HYGIÈNE TRAVAIL 428 79 ; MICROBIOLOGIE 120 26
NA	Pour les formations axées sur l'hygiène agroalimentaire, employer BONNES PRATIQUES HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 215 47.
NSF	<i>221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine</i>
ROME	<i>H1502 Management et ingénierie qualité industrielle H1503 Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation</i>
GFE	<i>K Production alimentaire</i>

RÉGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 215 72

EP	législation hygiène agroalimentaire ; paquet hygiène
TG	QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 215 70
TA	ENTRETIEN CUISINE 427 80 ; HYGIÈNE HOSPITALIÈRE 434 03 ; HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 427 93 ; HYGIÈNE TRAVAIL 428 79
NA	Employé pour les formations à la connaissance et l'application des réglementations en vigueur dans l'agroalimentaire, notamment celles concernant le "Paquet hygiène".
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H1502 Management et ingénierie qualité industrielle H1503 Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

SALAISON 215 85

EP	salage
EP métier	opérateur transformation viande ; salaisonnier
TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 215 73
NE	Opération consistant à saler une denrée alimentaire pour faciliter sa conservation.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2101 Abattage et découpe des viandes H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

SPÉCIALISATION BOULANGERIE 215 39

TG	BOULANGERIE 215 38
NA	Employé pour les formations à la réalisation de pains spéciaux, décorés, de viennoiseries spéciales, etc.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	D1102 Boulangerie - viennoiserie H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

SPÉCIALISATION PÂTISSERIE 215 08

TG	PÂTISSERIE 215 28
NA	Employé pour les formations abordant une ou plusieurs spécialités pâtisseries (petits fours, beignets, tartes, etc.) ; pour la pâtisserie de restaurant, employer CUISINE DESSERT 427 10.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	D1104 Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

SPIRITUEUX 215 01

TG	BOISSON 215 32
NA	Employé pour les formations aux techniques de fabrication des spiritueux ; pour les formations à leur commercialisation, employer VENTE VIN SPIRITUEUX 345 13.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	A1413 Fermentation de boissons alcoolisées
GFE	K Production alimentaire

STÉRILISATION PASTEURISATION 215 95

TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 215 73
NE	Opération consistant à détruire tous les micro-organismes dans un aliment, de façon à éviter la transmission de germes pathogènes et le développement d'altérations.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

SURGÉLATION CONGÉLATION 215 94

EP	congélation ; conservation par froid ; surgelé congelé
TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 215 73
TA	FROID COMMERCIAL 226 04
NE	La congélation est un procédé de conservation des produits alimentaires par abaissement de la température entre -15 et -20° qui provoque la transformation en glace de l'eau qu'ils contiennent. La surgélation est une congélation ultra-rapide.
NA	Employé pour les formations portant aussi bien sur les techniques du froid en conservation des produits que sur les techniques de fabrication des plats surgelés ; pour les formations destinées aux cuisiniers (utilisation de ces plats), employer NÉOCUISINE 427 91.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

TRAÇABILITÉ AGROALIMENTAIRE 215 81

EP	gestion produit agroalimentaire non conforme ; rappel produit agroalimentaire non conforme ; retrait produit agroalimentaire non conforme
TG	PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 215 74
NE	Capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H1502 Management et ingénierie qualité industrielle H1503 Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

TRAITEUR 215 76

TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TA	BUFFET 427 49 ; CUISINE 427 52
NA	Employé pour les formations à l'ensemble des techniques du métier ; pour les formations abordant une technique particulière ou une spécialité culinaire, employer SPÉCIALISATION CUISINE 427 42 ou l'un de ses spécifiques ; pour la préparation des buffets, employer BUFFET 427 49.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	G1601 Management du personnel de cuisine G1602 Personnel de cuisine
GFE	K Production alimentaire

TRANSFORMATION CÉRÉALE 215 49

EP	farine ; industrie céréalière ; mairerie ; meunerie ; minoterie ; rizerie ; semoulerie
EP métier	meunier
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TA	GRANDE CULTURE 210 22
NA	Employé pour les formations aux techniques de transformation des céréales avant la fabrication des produits.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

TRANSFORMATION PRODUIT MER 215 67

EP	filetage poisson
EP métier	préparateur produit pêche
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TA	CUISINE POISSON 427 12 ; PÊCHE AQUACULTURE 213 54 ; VENTE PRODUIT MER 345 06
NA	Employé pour les formations au travail sur le poisson avant la cuisine proprement dite ; pour celle-ci, employer CUISINE POISSON 427 12.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	D1105 Poissonnerie H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

TRIPERIE 215 97

EP	abats ; boyauderie
EP métier	boyaudier ; tripier
TG	VIANDE 215 77
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	D1101 Boucherie H2101 Abattage et découpe des viandes H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

VIANDE 215 77

EP métier	préparateur produit carné
TG	AGROALIMENTAIRE 215 54
TS	• ABATTAGE 215 98 • BOUCHERIE 215 99 • CHARCUTERIE 215 89 • TRIPERIE 215 97 • VOLAILLERIE 215 78
TA	CUISINE VIANDE 427 40 ; ÉLEVAGE 210 56 ; VENTE PRODUIT CARNÉ 345 05
NA	Employé pour les formations destinées aux professionnels des entreprises amont et de premières transformations de la viande. Employer si possible un descripteur plus précis. Pour la cuisine de la viande, employer CUISINE VIANDE 427 40.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	H2101 Abattage et découpe des viandes H2504 Encadrement d'équipe en industrie de transformation
GFE	K Production alimentaire

VINIFICATION ŒNOLOGIE 215 10

EP	œnologie
EP métier	agent chai ; cuviste ; maître chai ; œnologue
TG	BOISSON 215 32
TS	• DÉGUSTATION VIN 215 11
TA	CENOTOURISME 426 96 ; SOMMELLERIE 427 39 ; VITICULTURE 210 53
NE	Étude des vins, des techniques de vinification et de conservation.
NA	Employé pour les formations destinées aux œnologues professionnels. Également employé pour les formations des professionnels intervenant dans la production du vin. Pour les formations à sa commercialisation, employer VENTE VIN SPIRITUEUX 345 13.
NSF	211 Productions végétales, cultures spécialisées (horticulture, viticulture, arboriculture fruitière, œnologie)
ROME	A1405 Arboriculture et viticulture A1413 Fermentation de boissons alcoolisées
GFE	K Production alimentaire

VOLAILLERIE 215 78

EP	volaitier
TG	VIANDE 215 77
TS	• FOIE GRAS 215 79
TA	AVICULTURE 210 58
NA	Employé pour les formations à la préparation des volailles ; pour leur cuisine proprement dite, employer CUISINE VIANDE 427 40.
NSF	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
ROME	D1101 Boucherie
GFE	K Production alimentaire