

Objectifs de la Formation :

Les objectifs de la formation est de permettre aux lauréats d'assurer la production, la sécurité et la conformité des produits agroalimentaires.

La formation permet au lauréat :

- D'acquérir les compétences nécessaires à la maîtrise technique à conduire un procédé (1)
- D'avoir une parfaite connaissance de la matière première et des produits finis (2)
- D'acquérir une connaissance approfondie des dangers microbiologiques et chimiques liés à l'alimentation et de leurs maîtrises (3)
- D'avoir la capacité d'intégrer l'aspect nutritionnel dans la formulation des aliments (4)
- D'être au fait des réglementations nationale et internationale et savoir les appliquer (5)
- D'être capable de contribuer à l'élaboration de normes relatives à la qualité et à la sécurité des produits alimentaires et de leur production (6)
- D'acquérir les compétences nécessaires à la conduite de projets (y compris en R&D) de la conception à la réalisation (7)
- D'acquérir l'aptitude de communiquer de manière convaincante et professionnelle en interne et en externe (8),
- D'acquérir de l'autonomie dans l'apprentissage continu tout au long de la carrière (9)
- D'acquérir l'aptitude de travailler en équipe dans le milieu professionnel tout en étant indépendant (10)
- D'être conscient des enjeux (nutritionnels, sociétaux, économiques, ...) de l'alimentation à court, moyen et long termes (11).

Débouchés et Retombées de la Formation :

Les lauréats de la filière sont demandés dans le marché du travail. Le retour, quoique incomplet, de l'insertion des lauréats est d'environ 80%. Les lauréats occupent, comme prévu, les postes indiqués dans l'accréditation en cours. Les demandes des professionnels sont donc confirmées autour des postes de responsabilité suivants :

- Ingénieur qualité
- Ingénieur procédés
- Cadre dans les centres de contrôles et dans les Cabinets Conseil
- Responsable qualité dans les IAA
- Responsable dans des centres de recherche et développement
- Cadre conseil ou décideur, spécialisé dans le domaine de l'alimentaire dans divers organismes (Wilaya, Ministères, Centres d'études et de conseils, Laboratoires de recherche, Centres de formation, ...etc.)

Contenu pédagogique :

Semestre 1	
Module 1	Enzymologie
Module 2	Ingénierie Génétique
Module 3	Méthodes optiques et électrochimiques d'analyse
Module 4	Langues et communication 1
Module 5	Bio-statistique
Module 6	Biochimie métabolique
Module 7	Bases des données Relationnelles & langage SQL
Module 8	Entreprenariat et Economie de l'entreprise (3EE)

Semestre 2	
Module 9	Biochimie des aliments
Module 10	Analyse numérique
Module 11	Langues et communication 2
Module 12	Microbiologie fondamentale
Module 13	Analyse de données et Plan d'expérience
Module 14	Mécanique des fluides
Module 15	Alimentation et Nutrition
Module 16	Techniques de gestion de l'entreprise (TGE)
Semestre 3	
Module 17	Génie des procédés 1
Module 18	Thermodynamique pour l'ingénieur
Module 19	Microbiologie alimentaire
Module 20	Langues et communication 3
Module 21	Dégradation et conservation des aliments
Module 22	Techniques analytiques et séparatives
Module 23	Génie industriel et Gestion de production
Module 24	Management de l'environnement de l'entreprise (M2EE)
Semestre 4	
Module 25	Physique industrielle
Module 26	Chimie- Physique des aliments, formulation et analyse sensorielle
Module 27	Management de la qualité
Module 28	Elaboration et transformation des aliments d'origine végétale
Module 29	Elaboration et transformation des aliments d'origine animale
Module 30	HACCP et Maîtrise de l'Hygiène dans les industries alimentaires
Module 31	Génie des procédés 2
Module 32	Management des projets et gestion des services publics (MPGSP)
Semestre 5a : Option «Management de la sécurité des aliments»	
Module 33a	Coaching et Préparation à la professionnalisation
Module 34a	Bases théoriques et législatives de la sécurité sanitaire des aliments/Traçabilité
Module 35a	Bactéries et moisissures pathogènes dans les aliments
Module 36a	Parasitologie et Virologie Alimentaires
Module 37a	Toxicologie alimentaire
Module 38a	Référentiels de Management de la sécurité sanitaire des aliments
Module 39a	Sécurité des aliments : Risques liés à l'alimentation et à la nutrition
Module 40a	Environnement et IAA Management d'environnement et la sécurité
Semestre 5b : Option «Conception des Aliments et Innovation»	
Module 33b	Coaching et Préparation à la professionnalisation
Module 34b	Caractérisation des MP et leur transformation
Module 35b	Génie de la formulation
Module 36b	Outils de l'ingénieur
Module 37b	Rhéologie et développement industriel des
Module 38b	Management de l'innovation
Module 39b	Réglementation/Référentiels
Module 40b	Projet pluridisciplinaire : Création alimentaire innovante
Semestre 6 : Projet de fin d'études	