Programme Erasmus

+ Renforcement des capacités

PROCÉDÉS AGROALIMENTAIRES

Contexte de la formation

Situé au Nord-est de l'Algérie, la wilaya de Guelma est considérée comme une région agricole par excellence, elle a connu une forte implantation des industries de transformation alimentaire (le groupe BenAmor, le groupe ABIDI et les moulins AgroDiv, laiterie SAFIA …etc.).

Devant ce contexte, la prise en charge des potentialités agricoles et l'accompagnement des industriels par l'Université sont devenus une nécessité pour assurer le développement de l'économie régionale et nationale. De plus un besoin de cadres intermédiaires se faisant ressentir, la création d'une licence professionnalisante en agroalimentaire est devenue pertinente.

Journées portes ouvertes

11 et 12 Avril, 2018

جامعة 8 ماي 1945 قالمة
UNIVERSITE 8 MAI 1945 - GUELMA

République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

UNIVERSITE 8 MAI 1945, GUELMA
FACULTÉ DES SCIENCES DE LA NATURE ET DE LA VIE ET DES SCIENCES DE LA TERRE ET DE L'UNIVERS
DEPARTEMENT D'ECOLOGIE ET GENIE DE L'ENVIRONNEMENT

Partenaires socioéconomiques

GROUPE ABIDI

SAFILAIT

Agrodiv أغروديف

Minoteries et meuneries de MERMOURA, Héliopolis, Guelma

Minoteries et meuneries de SEYBOUSE, Annaba

PROJET ALGÉRO-EUROPÉEN COFFEE

Licence Professionnalisante (LP) à recrutement National

COFFEE
Construisons l'avenir

UNIVERSITE 8 MAI 1945, GUELMA

Co-construction d'une Offre de Formations à Finalité d'Employabilité Élevée

Objectifs de la formation

- Former des cadres intermédiaires (moyens) dans le domaine des technologies de transformation et de conservation des produits agricoles capables de maitriser les différents procédés de fabrication, d'emballage et de gestion des risques en industrie agroalimentaire.
- Introduire l'acquisition des compétences supplémentaires relatives à: la maitrise de l'anglais technique et professionnel, la gestion des projets et aux techniques de la communication orale et écrite.

Partenaires Socio-économiques

- Groupe Amor BenAmor, Guelma
- Minoteries et meuneries de MERMOURA, Guelma
- Minoteries et meuneries de SEYBOUSE, Annaba
- laiterie SAFILAIT, Ain Smara, Constantine
- Groupe ABIDI, Guelma

Compétences visées

- Conduire une ligne/une production et résoudre les problématiques liées à la production et aux contraintes des produits alimentaires.
- Maîtriser et conserver la qualité des produits alimentaires
- Préparer la vente (emballage et étiquetage).
- Planifier et coordonner les différentes phases des procédés ;
-Veiller au respect des délais, des quantités, de la qualité et des coûts ; Appliquer les consignes de sécurité et d'hygiène ;
-Rédiger des cahiers des charges ; définir des spécifications technico-économiques ; interpréter un cahier des charges marketing ; gérer la traçabilité.

Métiers visés et employabilité

-Responsable de ligne de fabrication.
-Préparateur de produits alimentaires (formulation).
-Chef de ligne en production alimentaire.
-Assistant ingénieur dans l'analyse et le contrôle (utilisation d'un panel de techniques de laboratoire pour évaluer la qualité des produits).
Auditeur en gestion de la qualité, mise en œuvre du paquet hygiène, formation à l'hygiène, prise en charge de réclamations clients.

Organisation de l'enseignement

Semestre 1

-Chimie Générale et Organique
-Biologie Cellulaire
-Biochimie structurale
-Nutrition et besoins Nutritionnelles
-Sécurité du travail en industrie agroalimentaire
-Analyse et Algèbre
-Physique et Applications
-Informatique
-Méthodes de travail universitaire
-Renforcement des compétences linguistiques en anglais
-Renforcement des compétences linguistiques pour la communication

Semestre 2

-Thermodynamique et Mécanique des fluides
-Transfert Thermique et Transfert de Matière
-Statistiques appliquées
-Biologie et Physiologie Végétale
-Biologie et Physiologie Animale
-PPPE 1 : Connaissance des métiers
-Projet tuteuré
-Stage découverte
-Anglais professionnel 1
-Initiation à la communication

Semestre 3

-Outils moléculaire appliquée
-Microbiologie générale
-Analyse et évaluation sensorielle
-Génie des procédés en IA 1
-Biochimie alimentaire
-PPPE 2 : Connaissance de soi
-Projet encadré 1
-Anglais professionnel 2
-Communication orale
-Initiation à la gestion et la création d'entreprise.

Semestre 4

-Microbiologie Appliquée en IA
-Toxicologie appliquée
-PPPP 3 : Décision (projet)
-Stage insertion
-Anglais professinnel 3
-Communication écrite
-Approfondissement à la gestion et la création d'entreprise

Semestre 5

-Technologie des produits d'origine agricole végétale
-Technologie des produits d'origine agricole animale
-Emballage, stockage et conservation des aliments
-Normes, Hygiène et sécurité en agroalimentaire
-Génie des procédés en industrie agroalimentaire 2
-Technique d'analyse en agroalimentaire
-Projet encadré 2
-Application à la gestion et à la création d'entreprise
-Anglais professionnel 4
-Communication en milieu professionnel

Semestre 6

-Projet de fin d'études
-Stage aide à la maitrise

Conditions d'accès

Recrutement National
Bac: 11/20
Conditions supplémentaires :
moyenne des notes de math, physique et des Sciences naturelles 11/20

Pour plus d'informations, veuillez consulter le lien:

http://www.univ-guelma.dz