

## Liste des LP COFFEE

**Domaine : Mathématiques Informatique**

### *LP Développement Web et infographie*

Université de Boumerdès

Filière : Informatique

Resp. D. BELKASMI | belkasmi.djamel@gmail.com

### *LP Développement WEB et applications mobiles*

Université de Djelfa

Filière : Informatique

Resp. S. SAADI | saadisdz@gmail.com

**Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie**

### *LP Gestion durable, traitement*

et valorisation des déchets

Université de Constantine 1

Filière : Ecologie et Environnement

Resp. K. BAZRI | kamel.bazri@umc.edu.dz

### *LP Procédés agroalimentaires*

Université de Guelma

Filière : Sciences alimentaires

Resp. S. BOUDALIA | sofiane.boudalia@hotmail.com

### *LP Technologies des Huiles essentielles et végétales*

Université de Tlemcen

Filière : Sciences agronomiques

Resp. N. DJABOU | nassim\_djabou@yahoo.fr

### *LP Technologie des céréales*

Université de Mostaganem

Filière : Sciences alimentaires

Resp. M. MEDJAHED | mostefam27@gmail.com

**Domaine : Sciences et Technologies**

### *LP Energies renouvelables et environnement*

Université de Ghardaïa

Filière : Energies renouvelables

Resp. K. BOUARAOUR | bouaraourk@yahoo.fr

### *LP Assemblages Soudés*

Université de Tlemcen

Filière : Génie Mécanique

Resp. F. SEBAA | [sebaafethi@yahoo.fr](mailto:sebaafethi@yahoo.fr)

### *LP Protection des Réseaux électriques*

Université de Guelma

Filière : Electrotechnique

Resp. M. BOULOUEH | messaoudboulouh@gmail.com

### *LP Réhabilitation des constructions*

Université de Djelfa

Filière : Génie Civil

Resp. M. BADAOU | badaoui.mohamed@yahoo.fr

### *LP Transport & Logistique*

Université de Constantine 1

Filière : Ingénierie des Transports

Resp. A. BELLAOUAR | bellaouar\_ahmed@yahoo.fr

### *LP Technologies et traitement du pétrole et du gaz*

Université de Boumerdès

Filière : Hydrocarbures

Resp. B. HAMADA | bou.hamada@yahoo.fr

**Domaine : Sciences Economiques, de Gestion et Sciences Sociales**

### *LP Langues étrangères appliquées à la communication en entreprise*

Université de Ouargla

Filière : Sciences de l'information et de la communication

Resp. S. MOUDIR | moudirsabrina@gmail.com

### *LP E-commerce et marketing numérique*

Université de Sidi Bel Abbès

Filière : Sciences Commerciales

Resp. A. NASSOUR | nassour\_abdel@yahoo.fr

### *LP Management touristique*

Université de Ghardaïa

Filière : Sciences de gestion

Resp. S. SAHNOUN | sid\_sahnoune@yahoo.fr

**Domaine : Sciences de la Matière**

### *LP Techniques de commercialisation de produits scientifiques pour la chimie*

Université de Sidi Bel Abbès

Filière : Chimie

Resp. M. SEKKAL-RAHAL | majsekkal@msn.com

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



# LICENCE PROFESSIONNALISANTE PROCÉDES AGROALIMENTAIRES



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



**Domaine :** Sciences de la nature et de la vie (SNV)

**Filière :** Sciences alimentaires

**Domiciliation :** Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie et Sciences de la Terre et de L'univers

**Département :** Écologie et Génie de l'Environnement

**Responsable de la formation :** Dr S. Boudalia

**Email :** [sofiane.boudalia@hotmail.com](mailto:sofiane.boudalia@hotmail.com)

## Objectifs de la LP :

Former des cadres intermédiaires dans le domaine des technologies de transformation et de conservation des produits agricoles capables de maîtriser les différents procédés de fabrication, d'emballage et de gestion des risques en industrie agroalimentaire | Formation dans le cadre du programme européen COFFEE (Co-construction d'une Offre de Formation à Forte Employabilité Élevée – Erasmus +). Formation à recrutement national

## Partenaires de la LP :

- Groupe Amor BenAmor – Guelma
- Minoteries et meuneries de MERMOURA – Héliopolis, Guelma
- Minoteries et meuneries de SEYBOUSE – Annaba
- Laiterie SAFILAIT – Constantine
- Groupe ABIDI – Guelma

## Projet COFFEE

COFFEE est un projet européen structurel qui concerne l'Algérie. Le consortium implique neuf universités, le ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique, trois représentants du monde socio-économique (deux algériens et un européen), ainsi que cinq partenaires universitaires européens. L'objectif premier du projet est de proposer une structure et une méthodologie permettant de créer en Algérie des licences professionnalisantes visant une forte employabilité des diplômés. Les objectifs induits sont de :

- renforcer la coopération au niveau national entre les représentants du monde socio-économique et les représentants du monde universitaire,
- améliorer l'image de marque des licences professionnalisantes

L'objectif premier de COFFEE est clair : la co-crédation de LP professionnalisantes visant une forte employabilité des diplômés BAC+3 en les dotant d'un savoir-faire, d'un savoir-être et de compétences métiers réelles correspondant à la demande et aux exigences du secteur économique pour maximiser leur employabilité et leur attractivité sur le marché de l'emploi.

### LP Procédés Agroalimentaires

**Compétences Visées :** Cette formation apportera les connaissances techniques dans les domaines des procédés de la conservation, de la transformation et du management appliqués dans l'agroalimentaire avec lesquelles le futur cadre moyen pourra développer une démarche professionnelle.

### Débouchées :

- Entreprises de Transformation et conservation des produits agricoles
- Audit et formation en agroalimentaire
- Cabinets de conseil en agroalimentaire
- Maintenance des équipements industriels
- PME/PMI du secteur agroalimentaire

### Stages en Entreprises :

- Stage Découverte : 04 semaines (S2)
- Stage Maîtrise : 12 semaines (S6)
- Stage Insertion : 08 semaines (S4)

**Evaluation des Etudiants :** L'évaluation effectuée entièrement en contrôle continu, est un élément essentiel de la qualité de formations professionnalisantes visant une forte employabilité de ses diplômés .

**Pédagogie :** Equipe de formation expérimentée Professionnels de l'entreprise.

**Programmes :** Programmes des unités transverses établis en collaboration d'universités européennes : Communication (Cadix-Espagne) | Anglais Professionnel (Nîmes-France) | PPPE (Bruxelles-Belgique) | Stages (Perpignan-France) | Gestion et Entrepreneuriat (Pau-France).

## Organisation de la Formation :

<p><b>Semestre 01</b></p> <p><b>Unité d'Enseignement Fondamentale 1</b> Chimie Générale et Organique Biologie Cellulaire Biochimie structurale</p> <p><b>Unité d'Enseignement Fondamentale 2</b> Alimentation et besoins Nutritionnelles Sécurité du travail en industrie agroalimentaire</p> <p><b>Unité d'Enseignement Méthodologique</b> Analyse et Algèbre Physique et Applications</p> <p><b>UE Découverte</b> Informatique Méthodes de travail universitaire</p> <p><b>Unité d'Enseignement Transversale</b> Renforcement des compétences linguistiques en anglais Renforcement des compétences linguistiques pour la communication</p>	<p><b>Unité d'Enseignement Transversale</b> Anglais professionnel 2 Communication orale Initiation à la gestion et la création d'entreprise</p> <hr/> <p><b>Semestre 04</b></p> <p><b>Unité d'Enseignement Fondamentale 4</b> Microbiologie Appliquée en IA Toxicologie appliquée</p> <p><b>Unité d'Enseignement Méthodologique 4</b> PPPP 3 : Décision (projet) Stage insertion</p> <p><b>Unité d'Enseignement Transversale 4</b> Anglais professionnel 3 Communication écrite Approfondissement à la gestion et la création d'entreprise</p>
<p><b>Semestre 02</b></p> <p><b>Unité d'Enseignement Fondamentale 1</b> Thermodynamique et Mécanique des fluides Transfert Thermique et Transfert de Matière Statistiques appliquées</p> <p><b>Unité d'Enseignement Fondamentale 2</b> Biologie et Physiologie Végétal Biologie et Physiologie Animale</p> <p><b>Unité d'Enseignement Méthodologique</b> PPPE 1 : Connaissance des métiers Projet tuteuré</p> <p><b>Unité d'Enseignement Transversale</b> Anglais professionnel 1 Initiation à la communication</p>	<p><b>Semestre 05</b></p> <p><b>Unité d'Enseignement Fondamentale 1</b> Technologie des produits d'origine agricole végétale Technologie des produits d'origine agricole animale</p> <p><b>Unité d'Enseignement Fondamentale 2</b> Emballage, stockage et conservation des aliments Normes, Hygiène et sécurité en agroalimentaire</p> <p><b>Unité d'Enseignement Fondamentale 3</b> Génie des procédés en industrie agroalimentaire 2 Technique d'analyse en agroalimentaire</p> <p><b>Unité d'Enseignement Méthodologique 5</b> Projet encadré 2</p>
<p><b>Semestre 03</b></p> <p><b>Unité d'Enseignement Fondamentale 1</b> Outils moléculaire appliquée Microbiologie générale Analyse et évaluation sensorielle</p> <p><b>Unité d'Enseignement Fondamentale 2</b> Génie des procédés en industrie alimentaire 1 Biochimie alimentaire</p> <p><b>Unité d'Enseignement Méthodologique</b> PPPE 2 : Connaissance de soi Projet encadré 1</p>	<p>Application à la gestion et à la création d'entreprise</p> <p><b>Unité d'Enseignement Transversale</b> Anglais professionnel 4 Communication en milieu professionnel</p> <hr/> <p><b>Semestre 06</b></p> <p><b>Unité Méthodologique</b> Stage à la maîtrise (12 semaines) Projet de Fin d'étude (04 semaines)</p>