

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

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



جامعة 8 ماي 1945 قالمة
UNIVERSITE 8 MAI 1945 - GUELMA

LICENCE PROFESSIONNALISANTE PROCÈDES 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

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