

CONTENU DE LA FORMATION

5 ^{ème} et 6 ^{ème} Semestres		
N°	Intitulé	Composante(s) du module
1	Biochimie des denrées alimentaires	Biochimie des denrées alimentaires
2	Entreprises et filières agro-alimentaires	Entreprises et principales filières Agroalimentaires
3	Techniques d'analyses dans les entreprises agro-alimentaires	Analyse des denrées alimentaires Métrologie
4	Risques et hygiène dans l'entreprise agroalimentaire	Risques et hygiène dans l'entreprise agroalimentaire Gestion et traitement des déchets industriels
5	Outils statistiques pour l'évaluation des risques	Outils statistiques pour l'évaluation des risques
6	Formulation-innovation d'un produit alimentaire	Formulation-innovation d'un produit alimentaire
7	Communication dans l'entreprise	TEC Anglais
8	Réglementation et audit qualité	Réglementation et audit qualité
9	Gestion de la production	Gestion de la production
10	Stages	Réalisation de projets et d'expériences en milieu industriel
11		
12		



LICENCE PROFESSIONNELLE "EN ALTERNANCE" QUALITÉ EN AGROALIMENTAIRE

OBJECTIFS DE LA FORMATION QUALITÉ EN AGROALIMENTAIRE

La Licence Professionnelle en alternance "Qualité en agroalimentaire" est ouverte depuis septembre 2014, à l'Ecole Supérieure de Technologie de Fès (EST). Ce programme a pour objectif de renforcer le caractère professionnalisant des Ecoles Supérieures de Technologie au Maroc.

C'est la première fois au Maroc, qu'un tel type de formation universitaire est mis en place en partenariat étroit et effectif entre l'EST et ses partenaires industriels. L'alternance de périodes de formation entre l'EST et l'entreprise permet :

A L'étudiant d' :

- Avoir un champ favorable d'application des connaissances acquises,
- Acquérir des savoir-faire,
- Acquérir la maturité et l'autonomie de manière progressive,
- Apprendre un métier,
- Entrer dans le monde professionnel de façon graduelle.

A l'EST :

- Rester en contact permanent avec l'entreprise,
- Faire évoluer le contenu de la formation en fonction des besoins exprimés par les industriels.

A l'entreprise :

- D'être reconnue comme lieu de formation,
- De bénéficier du potentiel de formation et de recherche de l'EST.

Partenaires industriels : Lesaffre-Maroc, Agrin Maroc, El Alf, Lesieur-Cristal, Biorésine, SIOF, Domaine Douiet, SLCN, COLAIMO



COMPÉTENCES

La formation vise l'acquisition de trois grands domaines de compétences:

Technologique: Hygiène, sécurité des aliments, principes HACCP, techniques d'analyses....

Réglementaire: Démarche qualité, normes et réglementations, management du système environnemental.....

Relationnelle : Communication, coordination et rapports activités d'un service qualité....

SECTEURS D'ACTIVITÉ

Les lauréats de la Licence Professionnelle en alternance peuvent exercer en tant que :

Cadre technique en agroalimentaire, assistant coordinateur qualité-produit, superviseur production.....dans différents secteurs d'activités :

Industries agro-alimentaires, grande distribution, laboratoire de contrôle, laboratoire d'analyses...

MODALITÉS D'ADMISSION

• Diplômes requis : DUT, DEUG, ou tout autre diplôme équivalent ...en sciences de la vie, agronomie, sciences des aliments,.....

• Pré-requis pédagogiques spécifiques : Microbiologie alimentaire ; biochimie structurale ; métabolisme ; sciences des aliments ; enzymologie ; mathématiques ; statistiques ; probabilités...

• Procédures de sélection : Le choix des candidats se fait par sélection, sur dossier et par test écrit.

ORGANISATION DES ÉTUDES

Le contenu des modules dispensés en S5 et S6 répond à un enchaînement et une progression logiques afin que l'étudiant puisse suivre et assimiler les différentes matières sans difficultés.

Le contenu est établi de telle sorte que les étudiants puissent s'intégrer facilement dans le monde du travail. La formation par alternance aidera amplement à cette intégration. La formation, permettra également à ceux qui le souhaitent la poursuite de leurs études dans les filières (Master ou cycle ingénieur) des écoles d'ingénieurs, facultés des sciences et facultés des sciences et techniques.