

Technologie Agro-alimentaire & Contrôle de Qualité

Option: Technologie en Industrie Laitière & Fromagère

Licence Professionnelle



● Cette formation a été conçue pour former des cadres intermédiaires ayant la maîtrise de techniques, de la technologie, de l'hygiène de la sécurité alimentaire et du management liés aux domaines des industries laitières .

● Ces technologues seront dotés de compétences en procédés d'élaboration des produits laitiers et fromagers afin de maîtriser l'ensemble des étapes de production en laboratoire et sur le terrain.

● Permettre aux diplômés d'intégrer les entreprises laitières et agro-alimentaires pour assurer des fonctions de gestion, de responsabilités techniques d'atelier de préparation de transformation et de conditionnement des produits laitiers.

Métier

Cadre en Industrie Laitière & Fromagère

Cadre responsable de différentes opérations qui vont conditionner et transformer le " lait " matière vivante et liquide en un produit consommable et commercialisable.

Il est doté de compétences très techniques (fonctionnalités de l'entreprise, techniques laboratoire, stockage, affinage ...) indispensables pour sa fonction.

Au sein d'une équipe, il coordonne la fabrication avec l'aide de plusieurs ouvriers et assure un suivi continu de la production.

Adresse: Pôle Kiffane, Haï Zitoun,

E-mail: ista_tlemcen@mail.univ-tlemcen.dz

BP: 119, 13000 Tlemcen

Site: <https://ista.univ-tlemcen.dz>

Les débouchés:

- Entreprises agro-alimentaires,
- Laboratoires d'analyses & Expertise
- Diriger sa propre entreprise laitière, ...
- Agent de maîtrise, technicien en maintenance, superviseur de production...

Domaine	Filière	Spécialité
Sciences de la Nature et de la Vie	Sciences Alimentaires	Technologie Agro-alimentaire et contrôle de qualité (option : Technologie des Industries Laitières & Fromagères)

	Semestre 1	Semestre 2
1 ^{ère} Année	<p>Outils mathématiques Bases de physique Biochimie structurale Bases Microbiologie générale Chimie générale Techniques de microbiologie et sécurité Outils analytiques de Chimie, biochimie et sécurité Initiation à informatique Outils statistiques Projet personnel et professionnel Entreprenariats et découverte de l'entreprise Langues de communication Expression communication écrite et orale</p>	<p>Chimie Organique Physique appliquée Biochimie métabolique Microbiologie alimentaire aspect sécuritaire Outils analytique de biochimie et de chimie 2 Outils analytiques Microbiologie 2 Outils informatique 2 Outils statistiques 2 Bioproduction Génie industriel Technique d'expression et de rédaction Anglais Niveau 2 Séminaire de Projet Personnel et professionnelle Stage 1 (4 semaines)</p>
2 ^{ème} Année	<p>Physique industrielle Opération unitaires 1 Biochimie physicochimie alimentaire Microbiologie alimentaire aspect technologique Méthode d'analyse biochimique Méthode d'analyse physico chimique Analyse sensorielle Métrologie Hygiène et sécurité des aliments Législation alimentaire et traçabilité Recherche et développement Anglais 3 Expression communication 3</p>	<p>Electrotechnique automatisme et régulation Opérations unitaires 2 Technologie alimentaire des produits d'origine animale Technologie alimentaire des produits d'origine végétale Analyses des données Statistiques appliquées Organisation et planification de la production Analyse de la production Management de qualité, sécurité et environnement Contexte juridique de l'entreprise et droit du travail Ressources humaines Qualité de l'eau en IAA Développement durable Projets tuteurés Stage 2 (8 semaines)</p>
3 ^{ème} Année	<p>Propriétés physicochimiques du lait Technologie des laits de consommation Technologie des laits concentrés et secs Technologie des laits fermentés Technologie fromagère générale Technologie fromagère spéciale Technologie du beurre Gestion de la maintenance Méthode de contrôle chimique en laiterie Méthode de contrôle microbiologique en laiterie Emballage et Conditionnement Dessin industriel en laiterie Création d'entreprise Conduite de projet</p>	<p>Projet PFE (16 semaines)</p>