

DIPLOME DE BACHELOR EN TECHNOLOGIE (DBT)

Génie Agroalimentaire

Objectifs de la formation :

La formation Bachelor en Technologie Agroalimentaire vise à former des cadres techniques compétents dans le domaine de l'industrie agroalimentaire.

En combinant des enseignements théoriques et pratiques, elle permet aux étudiants de maîtriser les procédés de transformation des aliments, les techniques d'analyses, ainsi que les systèmes de gestion de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments.

Les étudiants acquièrent une vision globale des différentes branches du secteur : industrie laitière, transformation des viandes, produits céréaliers, conservation et conditionnement des aliments.

Compétences à acquérir :

À l'issue de la formation, les diplômés seront capables de :

- Appliquer les principes de la biochimie et de la microbiologie alimentaire
- Réaliser des analyses de contrôle qualité des matières premières et produits finis
- Utiliser et calibrer les équipements de laboratoire
- Maîtriser les techniques de transformation agroalimentaire
- Mettre en œuvre les normes HACCP et les réglementations en vigueur
- Gérer la production, la logistique et les flux industriels
- Participer à l'amélioration continue des processus

Débouchés de la formation :

Les lauréats peuvent intégrer différents secteurs en tant que :

- Responsable de laboratoire agroalimentaire : Réaliser des analyses physico-chimiques et microbiologiques pour assurer la qualité des matières premières et des produits finis.
- Responsable de production alimentaire : Superviser et optimiser les processus de production, gérer les équipements de transformation et assurer la conformité aux normes de qualité.
- Responsable d'assurance qualité : Mettre en œuvre et suivre les procédures de contrôle qualité, s'assurer du respect des normes et réglementations en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- Responsable de gestion des opérations : Superviser les processus de transformation des aliments, gérer les opérations quotidiennes de production et coordonner les équipes.
- Consultant en sécurité sanitaire des aliments : Conseiller les entreprises sur les meilleures pratiques en matière de sécurité alimentaire et de qualité, réaliser des audits et des formations.
- Responsable de logistique alimentaire : Gérer les aspects logistiques liés à la chaîne d'approvisionnement, y compris la gestion des stocks et la coordination des livraisons.

Les modalités d'admission :

Diplôme(s) requis conformément au CNPN :

- Diplôme Universitaire de Technologie (Spécialité : Agroalimentaire)
- Tout diplôme équivalent (Spécialité : Agroalimentaire)

Pré-requis pédagogiques spécifiques :

- Bases solides en biologie et chimie : Connaissances fondamentales en biochimie, microbiologie et chimie organique pour comprendre les mécanismes des aliments et leur transformation.
- Notions élémentaires en sciences des aliments : familiarité avec les concepts de composition, propriétés et classification des aliments.
- Compétences en analyse et laboratoire : savoir manipuler des équipements de mesure et réaliser des analyses chimiques et microbiologiques de base.
- Connaissances en technologie et transformation alimentaire : premiers acquis sur les procédés de conservation, transformation et conditionnement des denrées alimentaires.
- Bases en qualité et sécurité alimentaires : sensibilisation aux normes, réglementation, et importance du contrôle qualité dans la chaîne agroalimentaire.
- Capacités organisationnelles : notions élémentaires de gestion de production, logistique et opérations industrielles.

Procédures de sélection :

- Étude du dossier : - Les candidats seront classés en fonction des prérequis dans le domaine agroalimentaire, les relevés de notes du S1, S2, S3 et S4, les notes des matières principales, la mentions du diplôme obtenu et le nombre d'années d'études. D'autres critères jugés comme captivant peuvent être considérés : Expérience, certificat, brevet, stage, etc. -Matières principales : Biologie. Chimie générale. Biochimie. Microbiologie. Physique. Procédés industriels. Technologies alimentaires. Méthodes et techniques d'analyse. Normes alimentaires.
- Les candidats retenus seront convoqués à un test écrit évaluant leurs connaissances générales dans les principales matières mentionnées ci-dessus.
- Les meilleurs candidats (au maximum 120) seront convoqués pour un entretien oral afin de finaliser la liste des candidats retenus et d'établir une liste d'attente.