



المدرسة الوطنية للعلوم التطبيقية بني ملال

ⵜⴰⵎⴰⵔⵜ ⵜⴰⵎⴰⵏⴰⵢⵜ ⵜⴰⵏⴰⵢⵜ ⵜⴰⵎⴰⵏⴰⵢⵜ - ⵏ ⵙⴰⵏ ⵏ ⵎⵎⵉⵔⵉⵏ

Ecole Nationale des Sciences Appliquées – Béni Mellal

FILIÈRE INGÉNIEUR

INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

COORDONNATEUR :
PR. ROKNI YAHYA
ENSA BÉNI MELLAL

<https://ensabm.usms.ac.ma>

OBJECTIFS DE LA FILIÈRE

CETTE FORMATION REGROUPE DES DISCIPLINES CAPABLES DE RÉPONDRE AUX ATTENTES DES PETITES, MOYENNES ET GRANDES INDUSTRIES DE LA TRANSFORMATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES.

A L'ISSU DE SON CURSUS, L'INGÉNIEUR TROUVERA SA PLACE AU SEIN DES :

- COOPÉRATIVES AGRICOLES (LAIT, HUILES, MIEL ET AUTRES ...),
- ASSOCIATIONS DES PRODUCTEURS...
- SOCIÉTÉS DE SERVICES (IMPORT/EXPORT, DISTRIBUTION...)
- SERVICES ÉTATIQUES SPÉCIFIQUES (ONSSA, MOROCCO-FOODEX...)

COMME IL SERA CAPABLE DE :

- PILOTER DES PROJETS, DE PRODUITS OU D'EXPLOITATION.
- OCCUPER UN POSTE DE CONSULTANT OU DÉCIDEUR, SPÉCIALISÉ DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTAIRE DANS DIVERS ORGANISMES (WILAYA, MINISTÈRES, CENTRES D'ÉTUDES ET DE CONSEILS, LABORATOIRES DE RECHERCHE, CENTRES DE FORMATION, ...ETC.)

LES LAURÉATS PEUVENT OCCUPER DES POSTES DE RESPONSABILITÉ SUIVANTS :

- INGÉNIEUR QUALITÉ
- INGÉNIEURS PROCÉDÉS ET PRODUCTION
- RESPONSABLE MANAGEMENT QUALITÉ DANS LES IAA
- RESPONSABLE DANS DES CENTRES DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

Acquérir de l'autonomie dans l'apprentissage continu Développer l'aptitude à travailler en équipe.
Acquérir l'aptitude de communiquer de manière convaincante.

Acquérir les compétences nécessaires à la conduite de projets.
Développer les capacités créer et gérer une entreprise.

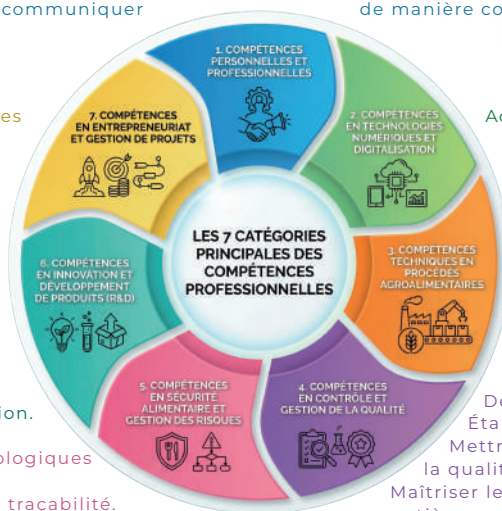
Innover, concevoir et développer de nouveaux procédés et produits.
Répondre aux besoins du marché et du consommateur.
Évaluer l'acceptabilité des produits sur le marché.
Établir les coûts de production
Évaluer les risques environnementaux liés à la production.

Identifier les dangers physiques, biologiques et chimiques.
Mettre en place des mécanismes de traçabilité.

Acquérir les compétences d'utilisation des nouvelles technologies.

Développer les compétences sur les procédés industriels alimentaires.
Comprendre les étapes de production.

Développer les compétences en contrôle de la qualité.
Établir des procédures et manuels de contrôle qualité.
Mettre en Œuvre et gérer des systèmes de management de la qualité.
Maîtriser les techniques de contrôle qualité des produits finis, matières premières, ingrédients, additifs.



DÉBOUCHÉS DE LA FORMATION

LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE EST UN SECTEUR MOTEUR DE L'ÉCONOMIE MAROCAINE, AFRICAINE ET MONDIALE, LA FORMATION D'INGÉNIEUR EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES OUVRE DES DÉBOUCHÉS PROMETTEURS DANS :

- COOPÉRATIVES AGRICOLES (LAIT, HUILES, MIEL ET AUTRES ...),
- SOCIÉTÉS DE SERVICES (IMPORT/EXPORT, DISTRIBUTION...)
- SERVICES ÉTATIQUES SPÉCIFIQUES (ONSSA, MOROCCO-FOODEX...)

LES INGÉNIEURS FORMÉS SERONT CAPABLES DE :

PILOTER DES PROJETS, DE PRODUITS OU D'EXPLOITATION.

OCCUPER UN POSTE DE CONSULTANT OU DÉCIDEUR, SPÉCIALISÉ DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTAIRE DANS DIVERS ORGANISMES.

ASSURER LE DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS OU DE NOUVEAUX SERVICES

LES LAURÉATS PEUVENT OCCUPER DES POSTES DE RESPONSABILITÉ SUIVANTS :

INGÉNIEUR QUALITÉ

INGÉNIEURS PROCÉDÉS ET PRODUCTION

CADRE DANS LES CENTRES DE CONTRÔLES ET DANS LES CABINETS DE CONSEIL

RESPONSABLE MANAGEMENT QUALITÉ DANS LES IAA

RESPONSABLE DANS DES CENTRES DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

PROGRAMME DE LA FORMATION

Semestre 1

- BIOCHIMIE STRUCTURALE ET MÉTABOLIQUE
- BIOLOGIE CELLULAIRE ET MOLÉCULAIRE
- CHIMIE ORGANIQUE
- MATHÉMATIQUES POUR L'INGÉNIEUR
- THERMODYNAMIQUE INDUSTRIELLE
- FRANÇAIS TECHNIQUE
- PROGRAMMATION ET BIOINFORMATIQUE

Semestre 2

- BIOCHIMIE DES ALIMENTS
- TRANSFERTS THERMIQUES APPLIQUÉS
- PRODUCTION ANIMALE ET PRODUCTION VÉGÉTALE
- FOUNDATIONS OF TECHNICAL AND SCIENTIFIC ENGLISH
- GÉNIE ENZYMATIQUE
- DROIT ET RÉDACTION ADMINISTRATIVE
- ANALYSE NUMÉRIQUE

Semestre 3

- MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE ET BIOTECHNOLOGIES INDUSTRIELLES
- BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP
- MANAGEMENT QUALITÉ ET OUTILS QUALITÉ
- INTELLIGENCE ARTIFICIELLE ET INSTRUMENTATION POUR L'AGROALIMENTAIRE
- GESTION DE PRODUCTION ET MAÎTRISE STATISTIQUE DES PROCÉDÉS
- FRANÇAIS PROFESSIONNEL
- CHIMIOMÉTRIE ET MÉTHODOLOGIE DES PLANS D'EXPÉRIENCES

Semestre 4

- GÉNIE DES PROCÉDÉS ALIMENTAIRE
- TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET CONSERVATION I
- TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET CONSERVATION II
- COMMUNICATING IN SCIENTIFIC CONTEXTS
- MAINTENANCE INDUSTRIELLE ET ORDONNANCEMENT
- ALIMENTATION ET NUTRITION HUMAINE
- MÉTHODOLOGIES INNOVANTES D'ANALYSES DES ALIMENTS

Semestre 5

- TOXICOLOGIE ALIMENTAIRE
- INFORMATIQUE INDUSTRIELLE ET ROBOTISATION
- RÉFÉRENTIELS QUALITÉ EN AGROALIMENTAIRE
- ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE
- SCIENTIFIC WRITING AND PROFESSIONAL COMMUNICATION
- RHEOLOGIE ET ANALYSES SENSORIELLES DES ALIMENTS
- FORMULATION ET CONDITIONNEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Semestre 6

- PROJET DE FIN D'ÉTUDES (PFE)

CHOISISSEZ ENSABM CHOISISSEZ L'EXCELLENCE



SOCIOPROFSSIONNELS



المركز الجهوي للاستثمار
Centre Régional d'Investissement
جهة بني ملال - خنيفرة
Région Beni Mellal - Khénifra

جماعة بني ملال
Commune De Beni Mellal



DOUBLE DIPLOME ET MOBILITÉ

