كلية العلوم و التقنيات فاس
ⵜⴰⵖⵉⵡⴰⵏⵜ ⵏ ⵜⵎⵙⵙⴰⵏⵉⵏ ⴷ ⵜⵙⵉⵏⵉⵜⵉⵏ
Faculté des Sciences et Techniques de Fès

جامعة سيدي محمد بن عبد الله
ⵜⴰⵙⴷⴰⵡⵉⵜ ⵙⵉⴷⵉ ⵎⵓⵃⵎⵎⴰⴷ ⴱⵏ ⵄⴰⴱⴷⵍⵍⴰⵀ
Université Sidi Mohamed Ben Abdellah

Intitulé de la filière	***Industries Agroalimentaires (IAA)***
Cycle	***Ingénieur d'état***
Domiciliation	**Département de Chimie/ Département de Sciences de la Vie**
Objectifs de la formation	L'objectif de cette filière est de former des ingénieurs polyvalents pour le secteur agroalimentaire. Grâce à l'acquisition de connaissances scientifiques, techniques et de compétences managériales, l'ingénieur IAA est capable de mobiliser des ressources autant humaines que matérielles et financières pour résoudre les problèmes de nature souvent complexes que rencontrent spécifiquement les entreprises en relation avec l'agroalimentaire. Les ingénieurs IAA sont formés pour innover, développer ou remettre en cause l'existant dans un objectif de solutions à apporter. La formation est orientée vers l'acquisition des avancées conceptuelles et technologiques les plus récentes en matière d'industrie Agroalimentaire et plus précisément son côté Analyse et maîtrise des Risques. Ainsi, au cours des trois années de formation, les étudiants acquerront une formation équilibrée entre la théorie et la pratique. Les enseignements seront dispensés par des enseignants chercheurs permanents de la FST Fès, des vacataires d'autres établissements de l'Université Sidi Mohammed Ben Abdellah et du monde industriel ou d'organisme public ou de recherche en relation avec le domaine de l'agroalimentaire. Des visites d'entreprises et de salon compléteront la formation.

Modules

Semestre 1

Modules	Volume horaire (h)			
	Crs	TD	TP	AP
M1:Biochimie des aliments et énergétique	32	4	20	4
M2:Méthodes d'étude et d'analyse des biomolécules	24	16	20	
M3:Chimie des aliments & Formulation	32	15	13	4
M4:Acquisition des données et traitement statistique	32	16	12	4
M5:Techniques d'expression et de communication 1	32	16		14
M6:Droit et Comptabilité des sociétés	38	16		6

Semestre 2

Modules	Volume horaire (h)			
	Crs	TD	TP	AP
M7:Microbiologie alimentaire et industrielle	32	4	16	8
M8:Mathématique de l'ingénieur	30	30		
M9:Génies des procédés	32	12	16	
M10:Méthodes instrumentales d'analyse	26	14	14	4
M11:Modélisation et automates programmables	32	6	20	
M12:Anglais	32	16		14

Semestre 3

Modules	Volume horaire (h)			
	Crs	TD	TP	AP
M13:Electrochimie et méthodes électro analytiques	32	12	16	
M14:Alimentation et nutrition humaine	40	22		
M15:Technologie alimentaire 1	32	4	16	8
M16:Chimie organique avancée	30	16	14	
M17:Résistance des matériaux et Conception mécanique	32	8	20	
M18:Techniques d'expression et de communication 2	32	16		14

Semestre 4

Modules	Volume horaire (h)			
	Crs	TD	TP	AP
M19:Hygiène et sécurité des aliments	32	10		18
M20:Procédés de séparation	24	16	20	
M21:Contrôle de qualité en industries agroalimentaires	35	10	15	
M22:Gestion des risques industriels	32	16		10
M23:Anglais technique	32	16		14
M24:Gestion de production et marketing agroalimentaire	38	17		5

Semestre 5

Modules	Volume horaire (h)			
	Crs	TD	TP	AP
M25:Plans d'expérience	32	12	16	
M26:Technologie alimentaire 2	32		16	12
M27:Technologies de production et de protection végétale	39			21
M28:Biotechnologie	32		16	12
M29:Technologies pour la conservation et l'emballage	34	6		16
M30:Entreprenariat et gestion de projets	32	4	12	12

Semestre 6

Modules	Volume horaire (h)			
	Crs	TD	TP	AP
PFE	***Stage est l'équivalent de 6 modules, il s'effectue durant un semestre.***			

Conditions d'accès	**L'accès en première année** d'une filière du cycle Ingénieur est ouvert, dans la limite des places disponibles, aux candidats: * ayant validé les deux années du cycle préparatoire intégré; * ayant réussi le concours commun des écoles d'ingénieurs; * ayant réussi le concours d'accès ouvert aux étudiants Bac+2 ou Bac+3. **L'accès à une filière de ce cycle peut se faire en deuxième année** par voie de concours ou par voie d'étude de dossier et éventuellement entretien pour les candidats ayant au moins un diplôme Bac+3 et satisfaisant les critères d'admission précisés dans le descriptif de la filière demandée.
Effectif prévu	Nombre de places prévu: 30 places.
Débouchés	Les créneaux industriels visés sont : - Les industries alimentaires : laiterie, fromagerie, salaison, fabrication de biscuits, plats cuisinés, confiserie, glaces et sorbets, sauces, sucreries, meunerie, boissons - Les industries connexes : produits phytosanitaires et de sanitation, fournisseurs des industries agroalimentaires - Les productions végétales : conserves de légumes et de fruits, les huiles - Les productions animales : charcuterie, abattage et découpe du bétail et des volailles… - La grande distribution Ces ingénieurs seront menés à occuper des postes clés dans les secteurs d'activités suivants : Qualité, Sécurité, Production, Recherche et Développement, Achat/Vente, Bureau d'Etudes/Conseils, Grande Distribution. Cette formation aura, sans aucun doute, des retombées positives sur tout le Maroc, en général, et sur la région de FES-BOULEMANE, en particulier.
Partenariat	***Partenariat universitaire :*** **U**niversité de Bretagne Occidentale / **E**cole Supérieure de Microbiologie et Sécurité Alimentaire de Brest (ESMISAB) / **S**ervice Culturel de l'ambassade de France à Rabat / **E**cole nationale d'ingénieurs des techniques des industries agricoles et alimentaires (ENITIAA) de Nantes / **F**aculté des Sciences Dhar el Mehraz Fès / **E**cole supérieure de Technologie Fès / **F**aculté Pluridisciplinaire Taza / **I**nstitut National des Plantes Médicinales et Aromatiques Taounate ***Partenariat socio -professionnel :*** BRANOMA Fès ; SOTHERMA Fès ; SBGN (Coca cola) ; Conserves NORA Meknès ; AICHA Meknès ; SIOF Fès ; ONEP Fès ; RADEEF Fès ; Domaine DOUIET Fès ; Société Laitière Centrale du Nord - SLCN Fès ; COSUMAR Casablanca ; Sucrerie Ksar Lekbir ; Centrale laitière Meknès ; Centrale Laitière Salé ; NORA ; LESSAFRE ; SICOPA ; Huileries de Meknès ; BIPAN ; Marocâpres ; SAIMACO ; Vinaigrerie Moutaderie du Maroc ; SAFILAIT ; Nestlé ; SBI ; BIMO ; KOUTOUBIA ; COLAIMO ; Saiss lait ; .....
Contacts	**Chef du département de Chimie : Said Chakroune e-mail: said.chakroune@usmba.ac.ma Chef du département de Sciences de la vie : Lahsen El Ghadraoui e-mail: lahsen.elghadraoui@usmba.ac.ma Coordonnateur de la filière : Pr Jamal Eddine HAZM e-mail: jamaleddine.hazm@usmba.ac.ma**