

# Institut des Sciences et Techniques Appliquées

Université de Tlemcen



Formation **Technologie des Industries**

**Laitières & Fromagères**

**Licence Professionnalisante**

Filière **Sciences Alimentaires**

## Objectifs

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.

Cette formation permet 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  
Agroalimentaire**

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.

## Débouchés

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

**Adresse** Pôle Kiffane, Haï Zitoun, BP 119, 13000 Tlemcen

**E-mail** [ista\\_tlemcen@mail.univ-tlemcen.dz](mailto:ista_tlemcen@mail.univ-tlemcen.dz)

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

**Tél.** (+213) 043 277 405

**Fax.** (+213) 043 272472



## Formation

Les enseignements s'étalent sur une durée de trois ans. Ils sont organisés en matières, unités d'enseignement et semestres. La formation comprend :

- Cours & travaux dirigés;
- Travaux pratiques;
- Projets personnels, professionnels & tuteurés;
- Stages en milieu professionnel.

	Semestre 1	Semestre 2
<b>1<sup>ère</sup> Année</b>	Outils mathématiques Bases de physique Biochimie structurale Bases de microbiologie générale Chimie générale Techniques de microbiologie et sécurité Outils analytiques de chimie, biochimie et sécurité Initiation à l'informatique Outils statistiques Projet personnel et professionnel Entrepreneuriats et découverte de l'entreprise Langues de communication Expression, communication écrite et orale	Chimie organique Physique appliquée Biochimie métabolique Microbiologie alimentaire, aspect sécuritaire Outils analytiques de biochimie et de chimie 2 Outils analytiques Microbiologie 2 Outils informatiques 2 Outils statistiques 2 Bioproduction Génie industriel Technique d'expression et de rédaction Anglais 2 Séminaire de projet personnel et professionnel
<b>2<sup>ème</sup> Année</b>	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 et communication 3	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
<b>3<sup>ème</sup> Année</b>	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	Stage 3 (16 semaines) Projet de fin d'études.

Licence Professionnalisante

Technologie des Industries

Laitières & Fromagères

Filière Sciences Alimentaires

Travaux pratiques et Stages en milieu professionnel



Département des Sciences

