



Faculté des Sciences et Techniques de Fès
Filière Ingénieur :
Industries Agricoles et Alimentaires (IAA)

OBJECTIFS	L'objectif de cette filière est de former des ingénieurs polyvalents pour le secteur agroalimentaire. Les ingénieurs IAA seront amenés à innover, développer ou remettre en cause l'existant. 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.	
MODULES	<p align="center"><u>Semestre 1</u></p> <p>Module 1 : Biochimie ou chimie organique descriptive Module 2 : Thermodynamique et production du froid industriel Module 3 : Biochimie et chimie des aliments Module 4 : Mathématique de l'ingénieur Module 5 : TEC 1 Module 6 : Droit et économie</p>	<p align="center"><u>Semestre 2</u></p> <p>Module 7 : Microbiologie alimentaire et industrielle Module 8 : Acquisition des données et traitement statistique Module 9 : Génie des procédés Module 10 : Chimie organique avancée Module 11 : Anglais 1 Module 12 : Informatique industrielle Stage ouvrier</p>
	<p align="center"><u>Semestre 3</u></p> <p>Module 13 : Méthodes instrumentales d'analyse 1 Module 14 : Alimentation et nutrition humaine Module 15 : Technologie alimentaire 1 Module 16 : Procédés de séparation Module 17 : Physique industrielle et mécanique des fluides Module 18 : TEC 2</p>	<p align="center"><u>Semestre 4</u></p> <p>Module 19 : Hygiène et sécurité alimentaire Module 20 : Méthodes instrumentales d'analyse 2 Module 21 : Anglais 2 Module 22 : Gestion des risques industriels Module 23 : Maîtrise et management de la qualité dans les industries agroalimentaire Module 24 : Gestion et marketing - Stage assistant ingénieur</p>
	<p align="center"><u>Semestre 5</u></p> <p>Module 25 : Plans d'expériences Module 26 : Technologie alimentaire 2 Module 27 : Valorisation des produits d'origine végétale Module 28 : Biotechnologie Module 29 : Anglais technique Module 30 : Stratégie et gestion financière</p>	<p align="center"><u>Semestre 6</u></p> <p align="center">Projet de fin d'études</p>
CONDITIONS D'ACCES	<p>Cette filière est ouverte aux :</p> <ul style="list-style-type: none">- Titulaires des diplômes suivants : DEUG, DUT, DEUST, DEUP ayant au moins une mention- Titulaires des Licence Sciences et Techniques ou autres diplômes équivalents ayant au moins une mention <p>Procédure de sélection : 1-Présélection sur étude de dossier 2- Concours d'accès en première année du cycle d'ingénieur 3- Entretien</p>	
EFFECTIF PREVU	Effectif à inscrire pour 2007/2008 24	
DEBOUCHES	Les créneaux industriels visés sont : <ul style="list-style-type: none">- 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	
PARTENARIAT	<p>Etablissements Universitaires : - Université de Bretagne Occidentale ; ESMISAB de Brest ; ENITIAA de Nantes ; Ecole appartenant à l'UBO ; - F S Fès ; EST Fès ; faculté de Taza ; INPMade Taouanate</p> <p>- Ecole supérieure de Technologie Fès</p> <p>Partenariat socio-professionnel : BRANOMA ; SOTHERMA ; SBGN ; SODERS - SIOF – ONEP; RADEEF - Domaine DOUIET ; - SLCN ; COSUMAR Casablanca ; NORA Meknès ; AICHA Meknès ; Sucrerie Ksar Lekbir; Centrale laitière Meknès ; Centrale Laitière Salé & Analyse et traitement des eaux Agroalimentaire ; Sucrerie & Stage de fin d'études + visite</p> <p>Toutes ces entreprises ont déjà participé à nos formations par des séminaires ou par l'encadrement de stagiaires</p>	
CONTACTS	<p align="center">Professeur EL HADRAMI EL MESTAFI FACULTE DES SCIENCES ET TECHNIQUES B.P. 2202 Route d'Imouzzer FES <i>e.mail : elmestafi.elhadrami@fst-usmba.ac.ma / elhadrami_mes@yahoo.com</i> Tel : 212 5 35 60 29 53 poste 275 Fax : 212 5 35 60 82 14, Site : http://www.fst-usmba.ac.ma</p>	