

FICHES DE SPÉCIALITÉS



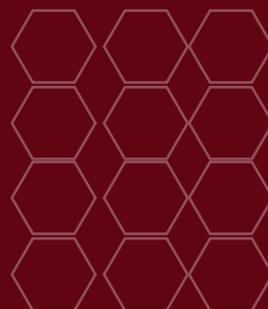
المدرسة العليا في علوم التغذية
والصناعات الغذائية

École Supérieure des Sciences
de l'Aliment et des Industries
Agroalimentaires

ESSAIA.DZ

Domaine : Science de la Nature & de la Vie

Filière : Sciences Alimentaires



OFFRE DE FORMATION SPÉCIALITÉS

- ✓ Domaine : Science de la Nature et de la Vie
- ✓ Filière : Sciences Alimentaires

	STAF	Science et Technologie des Aliments Fonctionnels
	CQAA	Contrôle de la Qualité et Analyse Alimentaire
	SCCDA	Science de la Conservation et du Conditionnement des Denrées Alimentaires
	FIIA	Formulation et Innovation en Industrie Agroalimentaire
	ND	Nutrition et Diététique
	MQIA	Management de la Qualité dans les Industries Agroalimentaires
	SCMIA	Supply Chain Management dans les Industries Agroalimentaires





المدرسة العليا في علوم التغذية
والصناعات الغذائية

École Supérieure des Sciences
de l'Aliment et des Industries
Agroalimentaires

Les Programmes de Formation à l'ESSAIA

L'École Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires (ESSAIA) d'Alger est une institution de renom dédiée à la formation de futurs professionnels dans le domaine des sciences alimentaires et des industries agroalimentaires.

■ Cycles de Formation

Cycle Préparatoire (2 ans): Ce cycle introduit les étudiants aux bases théoriques et pratiques nécessaires pour aborder les études spécialisées. Il constitue le socle de leur formation, couvrant les fondamentaux des sciences alimentaires, la chimie, la biologie et les mathématiques appliquées au secteur agroalimentaire.

Cycle de Spécialisation (3 ans) : Suite au cycle préparatoire, les étudiants intègrent le cycle de spécialisation où ils se concentrent sur des domaines plus précis et techniques. Ce cycle permet d'acquérir des compétences approfondies et de préparer les étudiants à leur future carrière d'ingénieur ou de technicien supérieur.

Cycle Doctoral : Les étudiants ayant achevé avec succès le cycle de spécialisation peuvent poursuivre leurs études au niveau doctoral. Ce cycle vise à former des chercheurs et des experts en sciences alimentaires, capables de contribuer de manière significative à l'innovation et au développement des industries agroalimentaires.

■ Nouvelles Spécialités

En plus des spécialités existantes, l'ESSAIA a récemment enrichi son offre de formation avec quatre nouvelles spécialités dans le domaine des sciences alimentaires. Ces nouvelles spécialités visent à répondre aux besoins émergents du secteur et à préparer les étudiants aux défis contemporains de l'industrie agroalimentaire.

L'ajout de ces spécialités permet à l'ESSAIA de renforcer son rôle en tant qu'institution de pointe, offrant des formations diversifiées et adaptées aux évolutions rapides de la science alimentaire et des technologies agroalimentaires.

Avec cette expansion, l'ESSAIA s'engage à fournir une éducation de qualité supérieure, intégrant à la fois des connaissances théoriques et des compétences pratiques, pour former des professionnels compétents et innovants, prêts à relever les défis du secteur agroalimentaire.

S PÉCIALITÉ - 1 -

Courriel : STAF@essaia.dz
Tel : +213 (0) 23 82 90 94

INGÉNIEUR / MASTER

SCIENCE ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS FONCTIONNELS

BAC + 05





Sciences et Technologies des Aliments Fonctionnels

En bref

Cette formation a pour objectif de former des ingénieurs capables d'accompagner l'industrie agroalimentaire dans le développement et l'optimisation des procédés de transformation et de conservation des aliments et de travailler à l'amélioration des emballages et limiter les risques de migration des matériaux plastiques et autres risques toxicologiques par un choix plus judicieux et plus responsable du mode de conditionnement.

Débouchés

Secteurs d'activités:

Les débouchés potentiellement offerts par cette formation se situent dans le domaine de l'industrie de transformation, de conservation et de conditionnement des denrées alimentaires.

Métiers visés

- Ingénieur en qualité et sécurité alimentaire
- Responsable R & D dans les industries agroalimentaires
- Responsable de production
- Responsable conditionnement et emballage

Profil des étudiants

Cette offre de formation s'adresse aux étudiants ayant passé avec succès les deux années du cycle préparatoire, admis au concours intégré de l'établissement et justifiant d'une moyenne minimale d'accès à la spécialité.

Elle s'inscrit dans un parcours intégré de 5 ans (deux années préparatoires + 2 années de tronc commun de spécialité + une année de spécialisation).

Savoir -faire et compétences

A l'issue de sa formation, le futur diplômé en sciences de la conservation et du conditionnement des denrées alimentaires devra être en mesure d'optimiser les procédés de transformation et de conservation des divers produits alimentaires et de développer les emballages les plus appropriés, garantissant une qualité optimale tant organoleptique que sanitaire. Il devra notamment participer à l'amélioration et la mise en œuvre correcte et adaptée des procédés de conservation au produit alimentaire traité sous tous ses aspects : innocuité, valeur nutritionnelle, propriétés sensorielles, valeur d'usage.



STAF



Semestre 5

Unité d'Enseignement	VHS		V.H hebdomadaire			Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1 (O/P)									
Formulation et précédés de fabrication des compléments alimentaires	112h30	3h	1h30	3h	137h30	5	10	33,33%	66,67%
UEF2 (O/P)									
Sciences et technologies des aliments fonctionnels	90h	3h		3	110h	4	8	33,33%	66,67%
UE méthodologique									
UEM1(O/P)									
Toxicologie appliquée aux compléments alimentaires	60h	1h30	1h	1h30	65h	3	5	33,33%	66,67%
UEM2(O/P)									
Pharmacologie	45h	3h			55h	2	4	33,33%	66,67%
UE découverte									
UED1 (O/P)									
Nutrition thérapeutique avancée	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
UED2 (O/P)									
Sécurité alimentaire	22h30	1h30			2h30			33,33%	66,67%
UE transversales									
UET (O/P)									
Système documentaire et vie en entreprise	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Total Semestre 5	375h				375h	17	30		

Semestre 6

	VHS	Coeff	Crédits
Travail personnel	238	10	20
Stage en entreprise	112	3	5
Séminaires	25	4	5
Total semestre 6	375h	17	30



المدرسة العليا في علوم التغذية
والصناعات الغذائية
École Supérieure des Sciences
de l'Aliment et des Industries
Agroalimentaires

SPÉCIALITÉ - 2 -

Courriel : CQAA@essaia.dz

Tél : +213 (0) 23 82 90 94

INGÉNIEUR / MASTER

CONTROLE QUALITÉ ET ANALYSES ALIMENTAIRES

BAC + 05





Contrôle Qualité et Analyses Alimentaires

En bref

La formation proposée a pour objectifs de former des spécialistes du contrôle de la qualité et de la mise en place d'une démarche qualité et de sécurité des aliments et ce par la maîtrise non seulement des différentes techniques d'analyses des denrées alimentaires mais également des connaissances techniques des produits alimentaires et de leurs procédés de transformation.

Débouchés

Secteurs d'activités

Dans l'industrie agroalimentaire, le chargé de contrôle qualité est ainsi responsable à la fois du produit fini et de la procédure de fabrication. En cas d'anomalie, il doit être capable d'analyser ses causes et y apporter des solutions en élaborant de nouvelles méthodes de production. De plus, il devra être en mesure de sensibiliser le personnel des industries agro-alimentaires, aux bonnes pratiques en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité. Enfin, il doit pouvoir rédiger les procédures à respecter par tous les acteurs concernés (services internes, fournisseurs et sous-traitants).

Métiers visés

- Responsable qualité dans les industries agroalimentaires
- Responsable d'organisme certificateur
- Recherche et développement
- Responsable de production.

Profil des étudiants

Cette offre de formation s'adresse aux étudiants ayant passé avec succès les deux années du cycle préparatoire, admis au concours intégré de l'établissement et justifiant d'une moyenne minimale d'accès à la spécialité. Elle s'inscrit dans un parcours intégré de 5 ans (deux années préparatoires + 2 années de tronc commun de spécialité + une année de spécialisation).

Savoir-faire et compétences

A l'issue de sa formation, le futur diplômé en contrôle qualité et analyses alimentaires devra être en mesure de traquer et de détecter les anomalies, afin de garantir au consommateur des aliments sains et surs. Il devra pour se faire être en mesure de piloter les analyses des produits, valider leur conformité par rapport au cahier des charges des clients et aux normes de la réglementation. À lui aussi de contrôler les conditions d'hygiène et de fixer les recommandations pour maîtriser la qualité du produit tout au long de la chaîne de production et de distribution.



CQAA



Semestre 5

Unité d'Enseignement	VHS		V.H hebdomadaire			Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1 (O/P)									
Contrôle microbiologique des aliments	67h30	1h30		3h	82h30	3	6	33,33%	66,67%
Certifications et accréditations	45h	3h			55h	2	4	33,33%	66,67%
UEF2 (O/P)									
Traçabilité et gestion de crise en IAA	45h	1h30	1h30		55h	3	5	33,33%	66,67%
Les outils de la qualité et gestion des défauts de qualité	45h	1h30	1h30		55h	2	4	33,33%	66,67%
UE méthodologique									
UEM1(O/P)									
Métrologie et contrôle qualité	45h	1h30	1h30		55h	2	4	33,33%	66,67%
Compétences rédactionnelles	37h30	1h30	1h		37h30	2	3	33,33%	66,67%
UEM2(O/P)									
Sécurité au travail	22h30	1h30			27h30	1	2	33,33%	66,67%
UE découverte									
UED (O/P)									
Sécurité alimentaire	22h30	1h30			5h	1	1	33,33%	66,67%
UE transversales									
UET (O/P)									
Système documentaire et vie en entreprise	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Total Semestre 5	375h				375h	17	30		

Semestre 6

	VHS	Coeff	Crédits
Travail personnel	238	10	20
Stage en entreprise	112	3	5
Séminaires	25	4	5
Total semestre 6	375h	17	30



المدرسة العليا في علوم التغذية
والصناعات الغذائية

École Supérieure des Sciences
de l'Aliment et des Industries
Agroalimentaires

S PÉCIALITÉ - 3 -

Courriel : SCCDA@essaia.dz

Tel : +213 (0) 23 82 90 94

INGÉNIEUR / MASTER

SCIENCE DE LA CONSERVATION ET DU CONDITIONNEMENT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

BAC + 05





Science de la Conservation et du Conditionnement des Denrées Alimentaires

En bref

Cette formation a pour objectif de former des ingénieurs capables d'accompagner l'industrie agroalimentaire dans le développement et l'optimisation des procédés de transformation et de conservation des aliments et de travailler à l'amélioration des emballages et limiter les risques de migration des matériaux plastiques et autres risques toxicologiques par un choix plus judicieux et plus responsable du mode de conditionnement.

Débouchés

Secteurs d'activités:

Les débouchés potentiellement offerts par cette formation se situent dans le domaine de l'industrie de transformation, de conservation et de conditionnement des denrées alimentaires.

Métiers visés

- Ingénieur en qualité et sécurité alimentaire
- Responsable R & D dans les industries agroalimentaires
- Responsable de production
- Responsable conditionnement et emballage

Profil des étudiants

Cette offre de formation s'adresse aux étudiants ayant passé avec succès les deux années du cycle préparatoire, admis au concours intégré de l'établissement et justifiant d'une moyenne minimale d'accès à la spécialité.

Elle s'inscrit dans un parcours intégré de 5 ans (deux années préparatoires + 2 années de tronc commun de spécialité + une année de spécialisation).

Savoir-faire et compétences

A l'issue de sa formation, le futur diplômé en sciences de la conservation et du conditionnement des denrées alimentaires devra être en mesure d'optimiser les procédés de transformation et de conservation des divers produits alimentaires et de développer les emballages les plus appropriés, garantissant une qualité optimale tant organoleptique que sanitaire. Il devra notamment participer à l'amélioration et la mise en œuvre correcte et adaptée des procédés de conservation au produit alimentaire traité sous tous ses aspects : innocuité, valeur nutritionnelle, propriétés sensorielles, valeur d'usage.



SCCDA



Semestre 5

Unité d'Enseignement	VHS		V.H hebdomadaire			Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1 (O/P)									
Technologie d'emballage	112h30	3h	1h30	3h	137h30	5	10	33,33%	66,67%
UEF2 (O/P)									
Opération de conditionnement des denrées alimentaires	90h	3h		3h	110h	4	8	33,33%	66,67%
UE méthodologique									
UEM1(O/P)									
Le packaging	60h	3h	1h		65h	3	5	33,33%	66,67%
UEM2(O/P)									
Dessin industriel	45h	1h30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
UE découverte									
UED1 (O/P)									
Réglementation relative au conditionnement et emballage des aliments	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
UED2 (O/P)									
Sécurité alimentaire	22h30	1h30			2h30			33,33%	66,67%
UE transversales									
UET (O/P)									
Système documentaire et vie en entreprise	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Total Semestre 5	375h				375h	17	30		

Semestre 6

	VHS	Coeff	Crédits
Travail personnel	238	10	20
Stage en entreprise	112	3	5
Séminaires	25	4	5
Total semestre 6	375h	17	30



المدرسة العليا في علوم التغذية
والصناعات الغذائية
École Supérieure des Sciences
de l'Aliment et des Industries
Agroalimentaires

SPÉCIALITÉ - 4 -

Courriel : FIIA@essaia.dz
Tel : +213 (0) 23 82 90 94

INGÉNIEUR / MASTER

FORMULATION ET INNOVATION EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

BAC + 05





Formulation et Innovation en Industrie Agroalimentaire

En bref

La spécialité Formulation des Aliments fusionne les connaissances en chimie alimentaire, en nutrition et en technologie alimentaire. Son objectif premier est de former des spécialistes capables de concevoir, de développer et d'améliorer les produits alimentaires en prenant en considération divers critères tels que la valeur nutritionnelle, la qualité sensorielle, la sécurité alimentaire, la durée de conservation et la viabilité économique. De plus, la formulation des aliments joue un rôle crucial dans la promotion de la santé publique en contribuant à la création de produits sains et nutritifs. En outre, la demande croissante de produits alimentaires durables souligne l'importance d'une compréhension approfondie des processus de formulation pour minimiser les impacts environnementaux tout en préservant la qualité des aliments.

Débouchés

Secteurs d'activités

Les étudiants ayant suivi une spécialité en formulation alimentaire acquièrent un ensemble de compétences spécifiques qui les préparent à divers rôles dans l'industrie alimentaire. Les diplômés en formulation alimentaire bénéficient d'un large éventail d'opportunités professionnelles à la fois au niveau régional et national, couvrant divers secteurs allant de l'industrie alimentaire traditionnelle aux domaines de la recherche, de la consultance, de l'entrepreneuriat et des industries connexes.

Métiers visés

- Formulateur alimentaire
- Technologue alimentaire
- Responsable qualité alimentaire
- Recherche et développement alimentaire
- Consultant en alimentation

Profil des étudiants

Cette offre de formation s'adresse aux étudiants ayant passé avec succès les deux années du cycle préparatoire, admis au concours intégré de l'établissement et justifiant d'une moyenne minimale d'accès à la spécialité.

Elle s'inscrit dans un parcours intégré de 5 ans (deux années préparatoires + 2 années de tronc commun de spécialité + une année de spécialisation).

Savoir-faire et compétences

Les compétences essentielles pour ce profil incluent :

- Une connaissance approfondie des ingrédients alimentaires et de leurs propriétés
- La compréhension des processus de fabrication alimentaire
- La maîtrise des normes de sécurité alimentaire et de réglementation
- Des compétences en gestion de projet et en résolution de problèmes
- Des compétences en recherche et développement de produits



FIIA



Semestre 5

Unité d'Enseignement	VHS		V.H hebdomadaire			Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1 (O/P)									
Chimie des aliments	45h	1h30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
Technologie des émulsions en industrie agroalimentaire	67h	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6		
UEF2 (O/P)									
Bioformulation	45h	1h30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
Génie des procédés pour la formulation alimentaire	45h	1h30	1h30		55h	2	4		
UE méthodologique									
UEM1(O/P)									
Bioactivité et valorisation des molécules naturelles en industrie agroalimentaire	45h	1h30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
Cristallisation en industrie agroalimentaire	45h	1h30	1h30		55h	2	4	33,33%	66,67%
UEM2(O/P)									
Analyses sensorielles des formulations	15h			1h	10h	1	1	33,33%	66,67%
UE découverte									
UED (O/P)									
Sécurité alimentaire	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Plan d'optimisation	22h30		1h30		2h30	1	1	33,33%	66,67%
UE transversales									
UET (O/P)									
Système documentaire et vie en entreprise	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Total Semestre 5	375h	12h	6h	7h	375h	17	30		

Semestre 6

	VHS	Coeff	Crédits
Travail personnel	238	10	20
Stage en entreprise	112	3	5
Séminaires	25	4	5
Total semestre 6	375h	17	30



المدرسة العليا في علوم التغذية
والصناعات الغذائية
École Supérieure des Sciences
de l'Aliment et des Industries
Agroalimentaires

SPÉCIALITÉ - 5 -

Courriel : ND@essaia.dz
Tel : +213 (0) 23 82 90 94

INGÉNIEUR / MASTER

NUTRITION ET DIÉTÉTIQUE

BAC + 05





Nutrition et Diététique

En bref

La formation permet aux étudiants d'acquérir les compétences nécessaires pour évoluer dans un environnement complexe et rigoureux ceci pour répondre aux exigences élevées des organismes de santé publique et les institutions privés ou publique en charge de comprendre le comportement alimentaire et les transitions nutritionnelles au sein de la population. Le programme mettra également l'accent sur l'étude des outils qui permettent la conception d'un régime alimentaire pour toutes catégories d'individus à tout état physiologique. Il inclut les logiciels et les derniers outils de calcul nutritionnels qui permettent aux étudiants d'être en mesure de proposer des régimes diététiques.

Débouchés

Secteurs d'activités:

Les diplômés de ce programme sont attendus pour travailler dans divers organismes de santé publique ou privé, ils seront qualifiés pour créer, mettre en oeuvre et superviser des régimes alimentaire à un individu, évaluer les stratégies de prévention nutritionnelle, élaborer des guides nutritionnels, évaluation du statut nutritionnel d'une population donnée. Les débouchés potentiellement offerts par cette formation se situent dans le domaine de la diététique et de santé publique. Les secteurs recruteurs couvrent un large panel de secteurs d'activité sous tutelle du Ministère de la santé, des sports et de jeunesse . Le diplôme ouvre également la voie au étudiants diplômés d'ouvrir leur propre établissement privé de conseil nutritionnel et de diététique.

Métiers visés

- Responsables de prévention nutritionnels
- Nutritionnistes et diététiciens
- Chargé de mission prévention et sensibilisation nutritionnelle

Profil des étudiants

Cette offre de formation s'adresse aux étudiants ayant passé avec succès les deux années du cycle préparatoire, admis au concours intégré de l'établissement et justifiant d'une moyenne minimale d'accès à la spécialité. Elle s'inscrit dans un parcours intégré de 5 ans (deux années préparatoires + 2 années de tronc commun de spécialité + une année de spécialisation)

Savoir -faire et compétences

A l'issue de cette formation le future ingénieur sera qualifié pour créer, mettre en oeuvre et superviser des régimes alimentaire à un individu, évaluer les stratégies de prévention nutritionnelle, élaborer des guides nutritionnels, évaluation du statut nutritionnel d'une population donnée.

Leur expertise couvre également l'optimisation et la sensibilisation autour des questions nutritionnelles, la promotion des bonnes pratiques nutritionnelles au sein des organismes publiques ou privé.

ND



Semestre 5

Unité d'Enseignement	VHS		V.H hebdomadaire			Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1 (O/P)									
Sémiologie nutritionnelle et diététique appliquée	67h30	3h		1h30	82h30	3	6	33,33%	66,67%
Physiologie de la digestion et de l'absorption	22h30	1h30			27h30	1	2	33,33%	66,67%
UEF2 (O/P)									
Biochimie structurale et métabolisme des macro et micronutriments	22h30	1h30			27h30	1	2	33,33%	66,67%
UE méthodologique									
UEM1									
Santé publique et évaluation du statut nutritionnelle des populations	67h30	1h30	1h30	1h30	82h30	3	6	33,33%	66,67%
UEM2									
Pharmacognosie appliquée à la nutrition	45h	1h 30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
Phytonutriments , rôle et optimisation	37h30	1h30		1h*	37h30	2	3	33,33%	66,67%
UE découverte									
UED (O/P)									
Expérimentation animale	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Sécurité alimentaire	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
UE transversales									
UET (O/P)									
Système documentaire et vie en entreprise	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Total semestre 5	375h				375h	17	30		

Semestre 6

	VHS	Coeff	Crédits
Travail personnel	238	10	20
Stage en entreprise	112	3	5
Séminaires	25	4	5
Total semestre 6	375h	17	30



المدرسة العليا في علوم التغذية
والصناعات الغذائية
École Supérieure des Sciences
de l'Aliment et des Industries
Agroalimentaires

S PÉCIALITÉ - 6 -

Courriel : MQIA@essaia.dz

Tel : +213 (0) 23 82 90 94

INGÉNIEUR / MASTER

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRE

BAC + 05





MANAGEMENT DE LA QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRE

En bref

Ce programme vise à donner aux étudiants les compétences nécessaires pour évoluer dans un environnement complexe et rigoureux. Pour répondre aux exigences élevées des industriels agroalimentaires en matière de qualité et de sécurité sanitaire alimentaire.

Les étudiants auront l'expertise de comprendre les normes de qualité et de sécurité alimentaire, telles que l'ISO 9001 et l'ISO 22000, et seront capables de mettre en place des systèmes de gestion de la qualité adaptés à la production alimentaire. La gestion des risques liés à la sécurité sanitaire alimentaire recevra une attention particulière, avec un accent sur l'identification, l'évaluation et la gestion proactive des risques, ainsi que sur la conception de plans de gestion des crises.

Débouchés

Secteurs d'activités :

Cette spécialité vise à former des professionnels hautement qualifiés dotés de compétences spécialisées et de profils polyvalents. Les diplômés de ce programme sont attendus pour travailler dans diverses entreprises agroalimentaires. Leur expertise couvre également l'optimisation des processus de production, l'intégration de pratiques durables, la communication efficace avec les parties prenantes, et la veille constante des évolutions réglementaires et technologiques.

Métiers visés

- Responsables de la qualité
- Chef de projet de qualité
- Auditeur interne
- Gestionnaire de la conformité réglementaire

Profil des étudiants

Cette offre de formation s'adresse aux étudiants ayant passé avec succès les deux années du cycle préparatoire, admis au concours intégré de l'établissement et justifiant d'une moyenne minimale d'accès à la spécialité. Elle s'inscrit dans un parcours intégré de 5 ans (deux années préparatoires + 2 années de tronc commun de spécialité + une année de spécialisation).

Savoir-faire et compétences

A l'issue de cette formation le futur ingénieur sera qualifié pour participer à la mise en place d'un système de management de la qualité (ISO 9001) en contribuant dans la planification, dans l'audit et l'amélioration du système. Mais aussi, il sera habilité à combiner le système de management de la qualité avec les préoccupations de la sécurité des aliments (ISO 22 000) à travers la mise en place d'un système de management intégré (SMI) adapté au profil de l'ingénieur spécialisé dans les sciences alimentaires.



MQIA



Semestre 5

Unité d'Enseignement	VHS		V.H hebdomadaire			Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1 (O/P)									
Le système de management intégré	67h30	3h	1h30		82h30	3	6	33,33%	66,67%
UEF2 (O/P)									
Normalisation, accréditation et certification	22h30	1h30			27h30	1	2	33,33%	66,67%
Audit	45h	1h30	1h30*		55h	2	4	33,33%	66,67%
UE méthodologique									
UEM1(O/P)									
Matière 1: Les outils du management de la qualité	45h	1h30	1h30*		55h	2	4	33,33%	66,67%
Matière 2: gestion des coûts de la qualité	21h	1h30	1h30*		25h30	2	4	33,33%	66,67%
Matière 3: gestion de crise en IAA	24h	1h30*	1h30*		29h30				
UEM2(O/P)									
Matière 1: traçabilité	37h30	1h30	1h*		37h30	2	3	33,33%	66,67%
Matière 2: supply chain et qualité dans les IAA	45h	1h30	1h30*		55h	2	4	33,33%	66,67%
UE découverte									
UED (O/P)									
Marketing agro-alimentaire	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Sécurité alimentaire	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
UE transversales									
UET (O/P)									
Système documentaire et vie en entreprise	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Total Semestre 5	375h				375h	17	30		

Semestre 6

	VHS	Coeff	Crédits
Travail personnel	238	10	20
Stage en entreprise	112	3	5
Séminaires	25	4	5
Total semestre 6	375h	17	30



المدرسة العليا في علوم التغذية
والصناعات الغذائية
École Supérieure des Sciences
de l'Aliment et des Industries
Agroalimentaires

S P É C I A L I T É - 7 -

Courriel : SCMIA@essaia.dz

Tel : +213 (0) 23 82 90 94

INGÉNIEUR / MASTER

SUPPLY CHAIN MANAGEMENT DANS LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRE

BAC + 05





SUPPLYCHAIN MANAGEMENT DANS LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRE

En bref

La supplychain management dans les industries agroalimentaire est un levier de croissance important. Elle permet d'optimiser les flux, maximisant ainsi la rentabilité tout en offrant un service optimal aux clients. Cette formation vise à former des experts capables de gérer les flux de produits, de garantir la qualité et de minimiser les coûts au sein de l'industrie agroalimentaire. Cette formation outillera l'étudiant à manager des équipes de production pour fabriquer en temps et en heure les produits qui seront proposés aux donneurs d'ordre, en maîtrisant le procès de l'approvisionnement de l'usine à l'expédition des commandes. Dans le cadre de cette formation, une attention sera mise sur la logistique, la gestion des stocks, la distribution ainsi que sur la prévision des ventes.

Débouchés

Secteurs d'activités :

Cette spécialité vise à former des professionnels qui interviennent dans plusieurs secteurs d'activités pour optimiser la gestion des flux de matières premières, des produits finis et des informations tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Ils peuvent intervenir dans le secteur de la production et transformation agroalimentaire, logistique et transport, achats et approvisionnements, qualité et sécurité alimentaire et la gestion durable.

Métiers visés

- Responsable Logistique/Directeur Logistique
- Responsable Supply Chain/Directeur Supply Chain
- Chef de production
- Responsable approvisionnement
- Planificateur supply chain

Profil des étudiants

Cette offre de formation s'adresse aux étudiants ayant passé avec succès les deux années du cycle préparatoire, admis au concours intégré de l'établissement et justifiant d'une moyenne minimale d'accès à la spécialité.

Elle s'inscrit dans un parcours intégré de 5 ans (deux années préparatoires + 2 années de tronc commun de spécialité + une année de spécialisation).

Savoir-faire et compétences

A l'issue de cette formation le future ingénieur sera capable de:

- Piloter des projets de recherche/développement, des processus de production et des politiques qualités dans l'entreprise.
- Gérer les stocks, l'entrepôt, le transport des marchandises et la prévision des ventes dans une entreprise agroalimentaire.
- Optimiser les flux, maximisant ainsi la rentabilité tout en offrant un service optimal aux clients.



SCMIA



Semestre 5

Unité d'Enseignement	VHS		V.H hebdomadaire			Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1 (O/P)									
Introduction à la logistique	22h30	1h30			27h30	1	2	33,33%	66,67%
Gestion des stocks	45h	1h30	1h30		50h	2	4	33,33%	66,67%
Sourcing et achat	45h	1h 30	1h30		50h	2	4	33,33%	66,67%
UEF2 (O/P)									
Management des activités de transport	22h30	1h30			27h30	1	2	33,33%	66,67%
Logistique de distribution (optimisation des flux)	45h	1h30	1h30		50h	2	4	33,33%	66,67%
Marketing logistique	22h30	1h30			27h30	1	2	33,33%	66,67%
UE méthodologique									
UEM(O/P)									
E logistique	37h30	1h30	1h*		37h30	2	3	33,33%	66,67%
Recherche opérationnelle	45h	1h30	1h30		50h	2	3	33,33%	66,67%
Entreprenariat	45h	1h30	1h30		50h	2	4	33,33%	66,67%
UE découverte									
UED (O/P)									
Sécurité alimentaire	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
UE transversales									
UET (O/P)									
Système documentaire et vie en entreprise	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
Total Semestre 5	375h				375h	17	30		

Semestre 6

	VHS	Coeff	Crédits
Travail personnel	238	10	20
Stage en entreprise	112	3	5
Séminaires	25	4	5
Total semestre 6	375h	17	30

ESSAIA

École Supérieure des Sciences
de l'Aliment et des Industries
Agroalimentaires

SCIENCE & EXCELLENCE



المدرسة العليا في علوم التغذية
والصناعات الغذائية

École Supérieure des Sciences
de l'Aliment et des Industries
Agroalimentaires

L'École Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires (ESSAIA) d'Alger est une institution prestigieuse dédiée à la formation de futurs professionnels dans le domaine des sciences alimentaires et des industries agroalimentaires.

L'ESSAIA s'engage à former des professionnels compétents et innovants, prêts à relever les défis du secteur agroalimentaire et à contribuer à son développement économique.