

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 PÉCIALITÉ - 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

المدرسة العليا في علوم التغذية والصناعات الغذائية
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.