

Cycle ingénieur (CI)

Génie Agroalimentaire (GA)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La Génie Agroalimentaire a pour objectif de former des ingénieurs polyvalents pour le secteur agroalimentaire. Grâce à l'acquisition de connaissances scientifiques, techniques et de compétences managériales, l'ingénieur en Génie Agroalimentaire 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.

CONDITIONS D'ACCES

L'accès en 1^{ère} année du cycle ingénieur est ouvert, dans la limite des places disponibles, aux candidats :

- Ayant validé les 2 années du cycle préparatoire intégré
- Ayant réussi le CNC des écoles d'ingénieurs
- Ayant réussi le concours couvert aux B+2 et Bac+3

CONTENU

Semestre 1					Semestre 2				
Modules	Volume horaire (h)				Modules	Volume horaire (h)			
	Crs	TD	TP	AP		Crs	TD	TP	AP
Microbiologie alimentaire	26	6	16	2	Formulation et chimie des aliments	36	10	6	0
Biochimie alimentaire	30	8	10	4	Génétique	36	4	10	4
Techniques d'analyses	24	16	12	2	Français 1	15	25	0	0
Biostatistique, analyse des données et plan d'expérience	32	14	6	0	Culture & arts & sport skills	22	16	0	0
Physiologie animale et nutrition	26	6	8	12	Génie des Procédés Alimentaires	26	10	12	4
Anglais 1	15	25	0	0	Agro physiologie et nutrition des plantes	28	12	12	0
Culture digitale / Intelligence Artificielle	22	0	16	0	Système d'informations et bases de données	28	10	10	4
Semestre 3					Semestre 4				
Modules	Volume horaire (h)				Modules	Volume horaire (h)			
	Crs	TD	TP	AP		Crs	TD	TP	AP
Transformation des produits alimentaires d'origine animale	30	6	10	6	Microbiologie industrielle/microbiologie prédictive	32	12	8	0
Français 2	15	25	0	0	Traitement des déchets et des Eaux usées et Valorisation des coproduits	30	10	6	6
Communication professionnelle	15	0	0	25	Phytopathologie et traitements phytosanitaires	30	9	14	0
PHYSIQUE INDUSTRIELLE	28	12	12	0	Emballage et conditionnement des aliments	26	8	12	6
Transformation des Produits alimentaires d'origine végétale	30	6	4	12	Anglais 2	15	25	0	0
Production animale/Zootéchnie et santé animale	24	6	10	12	Droit du travail	28	10	0	0
Itinéraires techniques en production végétale	28	8	10	6	Systèmes de Management de la Qualité et Référentiels	38	6	8	4
Semestre 5					Semestre 6				
Modules	Volume horaire (h)				Modules	Volume horaire (h)			
	Crs	TD	TP	AP		Crs	TD	TP	AP
MANAGEMENT DE PROJET « PREDICITF & AGILE »	28	0	12	6	PFE	364			
Toxicologie et analyse des risques	32	12	0	8					
Agriculture Alternative et systèmes dynamiques d'élevage	32	8	0	12					
GESTION DES RESSOURCES HUMAINES « GRH »	32	10	0	0					
Anglais 3	15	25	0	0					
Agriculture de précision	22	7	16	8					
Gestion de production	25	12	9	6					