



جامعة الحسن الأول

Université Hassan 1er

UNIVERSITE HASSAN 1^{er}
Faculté des Sciences et Techniques
Centre de Formation Continue
- Settat-



MASTER UNIVERSITAIRE PROFESSIONNEL

Gestion et Contrôle de Qualité en Agroalimentaire

MASTER UNIVERSITAIRE PROFESSIONNEL

IDENTIFICATION DE LA FORMATION

Discipline : Agroalimentaire

Spécialité : Gestion et Contrôle de Qualité en Agroalimentaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Développer des compétences en gestion de la qualité et de la sécurité très recherchées dans une industrie en plein développement comme l'industrie Agroalimentaire. En effet les secteurs Agroalimentaires sont très compétitifs, il est prévu qu'ils le soient encore d'avantage avec la libération du commerce. Il est donc nécessaire de bien établir un avantage compétitif en termes de qualité pour la croissance et la prospérité à long terme des entreprises Agroalimentaires.

Cette formation offre des ouvertures importantes vers la connaissance des entreprises Agroalimentaires, principalement, les huileries, les meuneries, les industries laitières, la technologie sucrière et la technologie du Poisson.

DÉBOUCHÉS DE LA FORMATION

Les débouchés de ce Master Professionnel de l'Université se situent dans le domaine du contrôle de la qualité en Agroalimentaire, microbiologique, technologique, organoleptique. Les postes ciblés sont essentiellement des postes de responsable qualité, responsable assurance qualité, responsable de laboratoire de contrôle, assistant qualité, chargé de mission ou responsable d'organisme certificateur. Ils peuvent également se situer au niveau des postes recherche et développement, évoluer vers la responsabilité de production ou des ressources humaines.

CONDITIONS D'ADMISSION

1^{ère} année du master (M1): Bac + 3 (au moins) ou diplôme équivalent

2^{ème} année du master (M2):

- Bac + 4 (au moins) ou diplôme équivalent;
- Bac + 3 (au moins) ou diplôme équivalent + expérience professionnelle d'au moins deux années

PROGRAMME DE LA FORMATION

SEMESTRE 1

Module 1 : Statistique & Informatique appliquée à l'agroalimentaire

Module 2 : Communication Professionnelle & Marketing Agroalimentaire

Module 3 : Systèmes de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires-ISO 9001-ISO 22000

SEMESTRE 2

Module 4 : Génie des procédés agroalimentaires – Hygiène en Agroalimentaire

Module 5 : Techniques de séparation et d'analyses biochimiques et physicochimiques des denrées alimentaires

Module 6 : Techniques d'analyses microbiologiques 2

Module 7: Audit des systèmes de management en agroalimentaire

SEMESTRE 3

Module 8 : Nutrition et Sécurité alimentaire

Module 9 : Procédés industriels de la filière laitière et de la Technologie sucrière.

Module 10: Procédés industriels de la Technologie de poisson et de la Technologie des minoteries

SEMESTRE 4

Module 11 : Procédés industriels des huileries- Systèmes de contrôle et analyse des risques alimentaires

Module 12 : Management Environnemental en Industrie Agroalimentaire

Module 13-16: Projet de fin d'études

DURÉE DE LA FORMATION

- **1^{ère} année du Master Universitaire Professionnel (M1): Deux années de formation**

- **2^{ème} année du Master Universitaire Professionnel (M2): Une année de formation**

- **Coût de la formation :**

- **M1 + M2 : 500 dh de frais de dossier + 50 000,00 dh de frais de scolarité, soit un total de 50500 dh**

- **M2: 500 dh frais de dossier + 28000 dh de frais de scolarité , soit un total de 28500 dh**

Les enseignements sont programmés les week-ends et sont dispensés par des professeurs universitaires et des professionnels du secteur agroalimentaire

Responsable Pédagogique: Pr . J. AMZIL et Pr M. BENCHEKROUN

GSM: 0623201334 ou 0677164239

E-mail : jamila_amzil@yahoo.fr et/ou m_benchekroun02@yahoo.fr

Site Web: <http://www.cigma.org>