

TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS ET DERIVÉS

Objectif de la Formation

Le diplôme de Licence Professionnelle en Technologie Laitière vise à former des spécialistes capables de maîtriser les processus de production, de transformation et de contrôle qualité des produits laitiers. Cette formation pluridisciplinaire comprend des aspects de chimie, de biologie, de génie alimentaire, de management et de qualité. Les principaux objectifs incluent:

- **Maîtrise des procédés de production laitière:** Les étudiants acquièrent des compétences techniques pour gérer les différentes étapes de la production laitière, depuis la réception du lait jusqu'à l'emballage des produits finis. Cela comprend la connaissance des procédés de traitement thermique, de fermentation, de maturation et d'affinage.
- **Contrôle de Qualité:** Apprentissage des techniques de contrôle et d'assurance qualité pour garantir la conformité des produits laitiers aux normes sanitaires et réglementaires. Cela implique la maîtrise des analyses physico-chimiques, microbiologiques et sensorielles.
- **Gestion de la Production:** Compétences en organisation et gestion des activités de production laitière, incluant la maintenance des équipements, la gestion des stocks et la gestion de la qualité.
- **Innovation et Développement:** Maîtrise des principes de base de l'innovation et du développement de nouveaux produits laitiers.

Débouchés

Les opportunités professionnelles pour les diplômés de cette licence couvrent plusieurs postes au sein des entreprises de production laitière. Les principaux postes incluent:

- **Responsable de Production Laitière:** Supervision des opérations de production, y compris la réception du lait, le traitement, la transformation et l'emballage.
- **Responsable Qualité Laitière:** Gestion des procédures de contrôle de qualité pour assurer la conformité aux normes et la sécurité des produits.

- Chef de Projet en Recherche et Développement Laitier: Développement de nouveaux produits laitiers, amélioration des procédés existants et optimisation des rendements.
- Chef de Laboratoire Laitier: Réalisation d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et sensorielles pour le contrôle qualité des produits laitiers.

Les diplômés peuvent travailler dans des entreprises de production de lait, de yaourts, de fromages, de beurre et d'autres produits laitiers, ainsi que dans des laboratoires de contrôle de qualité et des centres de recherche.

Technologie des eaux et boissons

Objectif de la Formation

Le diplôme de Licence Professionnelle en Technologie des Eaux et Boissons vise à former des spécialistes capables de maîtriser les processus de production et de gestion des eaux et des boissons. Cette formation multidisciplinaire comprend des aspects de génie industriel, de génie alimentaire et de gestion de la qualité. Les principaux objectifs incluent :

- **Maîtrise des Procédés de Production** : Les étudiants acquièrent des compétences techniques pour gérer les différentes étapes de la production des eaux et boissons, depuis le traitement de l'eau jusqu'à l'embouteillage.
- **Contrôle de Qualité** : Apprentissage des techniques de contrôle et d'assurance qualité pour garantir la conformité des produits aux normes sanitaires et réglementaires.
- **Gestion de la Production** : Compétences en organisation et gestion des activités de production, incluant la maintenance des équipements et la gestion des ressources humaines et matérielles.

Les diplômés sont formés pour s'adapter aux évolutions technologiques du secteur et peuvent travailler dans divers environnements, incluant des laboratoires de recherche, des unités de production, et des services de contrôle qualité.

Débouchés

Les opportunités professionnelles pour les diplômés de cette licence couvrent plusieurs postes au sein des entreprises de production d'eaux et boissons. Les principaux postes incluent :

- **Responsable de Production** : Supervision des opérations de production, y compris le traitement de l'eau et l'embouteillage.
- **Responsable Qualité** : Gestion des procédures de contrôle de qualité pour assurer la conformité aux normes.
- **Chef de Projet en R&D** : Développement de nouveaux produits et amélioration des procédés existants.

Les diplômés peuvent travailler dans des entreprises de production d'eaux minérales, de boissons non alcoolisées, et de jus de fruits, ainsi que dans des laboratoires de contrôle de qualité et des institutions de recherche.

TECHNOLOGIE DES CÉRÉALES ET DERIVÉS

Objectif de la Formation

Ce diplôme vous ouvre les portes vers l'industrie agro-alimentaire et plus précisément la maîtrise des processus de production, de transformation, de contrôle de qualité des produits céréaliers et dérivés (farine, semoule, biscuits, pâtisserie, viennoiserie, pain, ...). En plus de la gestion de la production et l'innovation et le développement de nouveaux produits à base de céréales. de contrôle qualité.

Les principaux objectifs incluent :

- Compréhension des principales céréales utilisées dans l'industrie alimentaire, telles que le blé, le maïs, le riz, l'orge, l'avoine, etc.
- Connaissance des propriétés physiques, chimiques et biologiques des céréales et de leur impact sur le processus de transformation.
- Apprentissage des différentes étapes du traitement des céréales, de la récolte à la transformation en produits finis, en passant par le stockage, le nettoyage, le broyage, la cuisson, etc.
- Maîtrise des techniques de contrôle de la qualité des matières premières et des produits finis, y compris les tests de texture, de viscosité, de couleur, de teneur en humidité, etc.
- Compréhension des normes de sécurité alimentaire et des réglementations gouvernementales applicables à l'industrie des céréales et de leurs dérivés.
- Développement de compétences pratiques en matière de formulation de produits à base de céréales, de développement de nouveaux produits, d'amélioration des procédés de fabrication, etc.

Débouchés

Les opportunités professionnelles pour les diplômés de cette licence couvrent plusieurs postes au sein des entreprises de production de céréales et dérivés. Les principaux postes incluent:

- Responsable de Production: Supervision des opérations de production, y compris la réception de la matière première (blé, farine ou semoule), le traitement, la transformation et le conditionnement.
- Responsable Qualité: Gestion des procédures de contrôle de qualité pour assurer la conformité aux normes et la sécurité des produits.
- Chef de Projet en Recherche et Développement: Développement de nouveaux produits, amélioration des procédés existants et optimisation des rendements.
- Chef de Laboratoire: Réalisation d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et sensorielles pour le contrôle qualité des produits fabriqués.

Technologie de commercialisation en agroalimentaire

Objectif de la Formation

La licence Techniques de commercialisation en agroalimentaire (TCAA) est un parcours proposé par l'ISTA dès la 2^{ème} année. Ce programme combine des connaissances générales et des compétences professionnelles à travers une formation universitaire professionnalisante. Il aborde la compréhension des marchés, de plus en plus complexes, et les techniques de commercialisation, en constante évolution. Cette double approche universitaire et professionnelle, permet aux diplômés de poursuivre leurs études, créer leurs propres entreprises ou d'intégrer directement le marché du travail.

Les étudiants acquièrent les connaissances et compétences nécessaires pour intervenir à toutes les étapes de la commercialisation : de l'étude de marché à la vente, en passant par la stratégie marketing, la communication commerciale, la négociation d'achat et de vente, et la gestion de la relation client. Ils peuvent opérer dans tous les secteurs de l'activité économique.

Débouchés

Les débouchés se trouvent principalement au sein des équipes commerciales, marketing ou communication d'entreprises industrielles, de services ou de distribution, dans des secteurs d'activités très variés, notamment dans l'industrie agroalimentaire.