

Compétences :

- Assure la gestion complète de la production, en veillant à atteindre les objectifs de quantité, qualité, délais et performance.
- Garantit le bon déroulement des opérations, anticipe et résout les problèmes techniques, ajuste le planning et supervise les réglages et la maintenance.
- Encadre et motive une équipe de production, organise le travail, forme les nouveaux, anime les réunions et gère les priorités.
- Assure une communication efficace avec l'équipe, la hiérarchie, les services supports, les fournisseurs et les clients, tout en rédigeant les rapports de suivi.



OBJECTIFS ET COMPETENCES A ACQUERIR



Objectifs :

Former des techniciens supérieurs de production en agroalimentaire qui maîtrisent le procédé et le produit. Le lauréat devra maîtriser scientifiquement et techniquement les différentes méthodes d'analyses biologiques, connaître le cheminement et l'impact des différentes molécules intervenant dans les aliments, améliorer la qualité des produits notamment dans le domaine de l'hygiène, et mettre en accord ses décisions avec les réglementations en vigueur, le fonctionnement de l'entreprise et les principes de la qualité industrielle



Ecole Supérieure de Technologie Khénifra Diplôme Universitaire de Technologie Filière : Technologies Agro alimentaires « DUT - TAA »



Cordonateur de la filière :

Pr. Sanaa CHERROUD

email: s.cherroud@usms.ma

site web : <https://estkh.usms.ac.ma>

Ecole Supérieure de Technologie, B.P. 170, 54000,
Khénifra, Maroc



Cursus et modules dispensés

SEMESTRE 3	N°	INTITULE
	M1	Microbiologie Appliquée
	M2	Procédés alimentaires
	M3	Introduction à l'intelligence artificielle
	M4	Biostatistique
	M5	Emballage, conditionnement et Contrôle hygiénique des aliments
	M6	Bioanalyse appliqué
	M7	Méthodes de conservation
SEMESTRE 4	M8	Assurance qualité et environnement
	M9	Entreprenariat et management d'entreprise
	M10	Gestion et valorisation des déchets agroalimentaires
	M11	Formulation et Ateliers de production
Stage d'initiation		
Stage technique		
Projet de fin d'études (PFE)		



SEMESTRE 1	N°	INTITULE
	M1	Chimie général
	M2	Mathématique
	M3	Informatique
	M4	Physique
	M5	Biologie générale
	M6	Langues et techniques de communication 1
SEMESTRE 2	M7	Méthodologie de travail universitaire
	M8	Microbiologie Générale
	M9	Chimie organique
	M10	Systèmes biochimiques des aliments et contrôle sensoriel
	M11	Langues et techniques de communication 2
	M12	Culture digitale
	M13	Biotechnologie appliqué
	M14	Biochimie

Débouchés de la Formation

<< DUT - TAA >>



Le technicien supérieur en industrie agroalimentaire travaille au sein d'entreprises de production et de transformation de produits alimentaires : industries laitières, carnées, céréalières, sucrières, huileries, boissons et autres produits alimentaires élaborés.

Comme il sera capable de :

- Créer son entreprise.
- Piloter des projets, de produits ou d'exploitation.
- Assumer la responsabilité technique en développement.
- Assurer le développement de nouveaux produits ou de nouveaux services.

