

Compétences :

- Maîtrise des procédés agroalimentaires : savoir concevoir, surveiller et optimiser les étapes de transformation et de conservation des aliments dans le respect des normes de qualité et de sécurité.
- Application des biotechnologies : être capable d'utiliser des microorganismes, enzymes ou techniques moléculaires pour améliorer les produits ou résoudre des problématiques environnementales (traitement, valorisation, biodégradation...).
- Contrôle qualité et gestion des risques : aptitude à mettre en place des systèmes de contrôle qualité, assurer la traçabilité, identifier les non-conformités et proposer des actions correctives.
- Réalisation d'analyses en laboratoire : compétences pratiques pour manipuler des équipements scientifiques, réaliser des analyses physico-chimiques, microbiologiques et interpréter les résultats.
- Gestion de l'impact environnemental : capacité à évaluer et réduire l'empreinte écologique d'une activité, à gérer les déchets, l'eau, l'énergie, et à appliquer les principes du développement durable.



CONNAISSANCES ET COMPETENCES A ACQUERIR



Connaissances:

- Sciences agroalimentaires : maîtrise des procédés de transformation, de conservation et de qualité des denrées alimentaires, sécurité sanitaire, réglementation et normes (HACCP, ISO, etc.).
- Biotechnologies : compréhension des techniques de culture microbienne, d'enzymologie, de fermentation, de génie génétique et d'analyse biomoléculaire appliquées à l'alimentaire et à l'environnement.
- Microbiologie et biochimie : étude des microorganismes d'intérêt alimentaire et environnemental, réactions biochimiques dans les systèmes vivants.
- Qualité, hygiène, sécurité et environnement (QHSE) : outils de contrôle qualité, gestion des risques, audit et mise en conformité dans les secteurs agroalimentaire et environnemental.



Ecole Supérieure de Technologie Khénifra Bachelor en Technologie Filière : Agroalimentaire et Biotechnologie Environnementale <<DBT-ABE>>



Coordonnateur de la filière :

Pr. Jadouali Si Mohamed

email: s.jadouali@usms.ma

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

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

Khénifra, Maroc



Cursus et modules dispensés

	N°	INTITULE
SEMESTRE 5	M111	Analyse statistique des données expérimentales
	M112	Techniques d'analyse.
	M113	Biochimie et génie enzymatique industrielle
	M114	Ecotoxicologie et traitement des effluents industriels
	M115	Langue et techniques de communication
	M116	Technologie des procédés agroalimentaires/ Génie des procédés
	M117	Digital skills ii : Excel avancé
SEMESTRE 6	M121	Management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires et d'environnement.
	M122	Biotechnologie Environnementale / Génie fermentaire
	M123	Innovation produits et analyse sensorielle
	M124	Entrepreneuriat Stratégique et Gestion des Projets
Stage professionnel		



Débouchés de la Formation

<<DBT-ABE>>



La filière professionnelle en Bioprocédés, Biotechnologie et Contrôle Qualité offre une multitude de débouchés passionnants et variés. Voici quelques exemples de carrières possibles pour les diplômés dans ce domaine :

- Industries agroalimentaires : postes en production, contrôle qualité, recherche et développement (R&D), sécurité sanitaire, ou gestion de projets industriels.
- Laboratoires d'analyse : technicien en analyses microbiologiques, physico-chimiques ou environnementales, dans les secteurs alimentaires, pharmaceutiques ou écologiques.
- Secteur environnemental : métiers liés à la gestion des déchets, au traitement des eaux, à la dépollution, au suivi environnemental et au développement durable.
- Entreprises de biotechnologie : participation à des projets de fermentation, valorisation des biomasses, production de bioproduits ou d'enzymes à usage industriel.

