

Compétences et métiers visés

Les compétences acquises permettront au futur diplômé de postuler comme étant cadre supérieur, à l'une des responsabilités suivantes :

- Responsable de production en meunerie,
- Responsable de production en pâtes alimentaires
- Responsable de production en boulangerie industrielle,
- Responsable de production en amidonnerie
- Responsable de contrôle qualité,
- Technico-commercial,
- Cadre supérieur au niveau des offices interprofessionnels des céréales



Contact

Responsable de spécialité Master
Dr. F. ADOUI
Email : faiza.adoui@umc.edu.dz

Chef de département
(Technologie alimentaire)
Dr. L. CHEMACHE

INATAA

Site Web : www.inataa.org
Tél : 00213 (0) 31.62.02.42
Fax : 00213 (0)31.62.02.47



**INSTITUT DE LA NUTRITION, DE L'ALIMENTATION
ET DES TECHNOLOGIES AGRO-ALIMENTAIRES**



Master

**Master professionnalisant
Technologie du Traitement des
Céréales et Dérivés**

**Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie
Filière : Sciences Alimentaires**



Objectif de la formation

La formation de cadres supérieurs dans l'industrie de la transformation des céréales. Elle vise l'acquisition de compétences dans la technologie meunière et semoulière, des pâtes alimentaires et couscous, la boulangerie, la viennoiserie, la pâtisserie, la biscotterie et la biscuiterie industrielles. Et la maîtrise de techniques d'analyses physico-chimiques, rhéologiques spécifiques et/ ou applicables aux produits céréaliers, accompagnant la production et assurant le contrôle qualité.

Atouts de la formation

- Formation professionnalisante spécialisée dans la technologie de transformation des céréales et dérivés.
- Convention avec plus 30 unités de transformation des céréales repartis à l'échelle nationale ; assurant aux étudiants des stages pratiques, sorties sur terrain et projet de fin d'étude en entreprise.

Position du master

- Socle commun
Licences
à recrutement national
- Sciences alimentaires
 - Sciences agronomiques
 - Sciences biologiques
 - ...
- Ingénieur INATAA
 - Ing. en Agro-alimentaire
 - Ing. en Nutrition
 - Ing. en Biotechnologie
 - Ing. en Agronomie
 - Docteur vétérinaire
 - Pharmacie
 - ...

Autres Masters à recrutement national

Master En
Technologie du Traitement des Céréales et Dérivés

Doctorat LMD
Sciences Alimentaires

| | | | | |
|-----|----|-----|---|--|
| 120 | M2 | S4 | UEF | mémoire de fin de cycle- en entreprise Séminaires : - Les compétences requises au sein des entreprises partenaires -Les problèmes des industries céréalières |
| 90 | | S3 | UEF | - Technologie meunière et semoulière - Technologie de la plastification -Boulangerie, biscotterie, biscuiterie, viennoiserie industrielle. |
| | | | UEM | - Produits traditionnels à bases de céréales et produits sans gluten - Tech. Farine infantiles, céréales petits déjeuné et amidonnerie |
| | | UED | - Ethiques et Déontologie | |
| | | | UET | - Entrepreneuriat |
| 60 | M1 | S2 | UEF | - Génie des procédés 1 - Génie des procédés 2 -Méthodes d'analyse instrumentales des céréales et produits céréaliers |
| | | | UEM | -Emballage et biopolymères |
| | | UED | - Assurance qualité dans les industries agro-alimentaires | |
| | | UET | -Législation | |
| 30 | S1 | UEF | - Bases du génie des procédés - Amélioration génétiques appliquées aux céréales - Physiologie des plantes céréalières | |
| | | UEM | - Rhéologie des aliments -Biochimie et propriétés techno fonctionnelles des composants céréaliers | |
| | | UED | - Filière céréalière | |
| | | UET | - Communication | |

