

# **Master professionnalisant : Technologie de la transformation des céréales et dérivés**

## **Présentation**

L'objectif du Master professionnalisant proposé est la formation de cadres supérieurs dans l'industrie de la transformation des céréales. En plus de l'acquisition de connaissances pédagogiques pluridisciplinaires et des éléments fondamentaux théoriques relatifs à la spécialité, cette formation permettra une spécialisation dans la technologie de transformation céréalière.

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

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,
- Responsable d'exploitation et logistique

Cadre supérieur au niveau des offices interprofessionnels des céréales

## Fiche d'organisation semestrielle des enseignements

### 1- Semestre 1 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>	210				10	19			
<b>UEF1(O/P)</b>							40%	60%	
Physiologie des plantes céréalières	67,5	3		1,5		3	6	40%	60%
Amélioration génétique appliquées aux céréales	52,5	2		1,5		3	5	40%	60%
<b>UEF2(O/P)</b>								40%	60%
Bases du génie des procédés	90	3	3			4	8	40%	60%
<b>UE méthodologie</b>	82,5				4	7			
<b>UEM (O/P)</b>								40%	60%
Rhéologie des aliments	45	1,5		1,5		2	4	40%	60%
Biochimie et propriétés fonctionnelles des composants céréaliers	37,5	1		1,5		2	3	40%	60%
<b>UE découverte</b>	67,5				3	3			
<b>UED1(O/P)</b>								40%	60%
Filière céréalière	67,5	3		1,5		3	3	40%	60%
<b>UE transversales</b>	22,5				1	1			
<b>UET1(O/P)</b>								100%	
Communication	22,5	1,5				1	1	100%	
<b>Total Semestre 1</b>	382,5	15	3	7,5		18	30		

## 2. Semestre 2

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>	210				10	19			
<b>UEF1(O/P)</b>							40%	60%	
Génie des procédés appliqué à la transformation céréalière 1	67,5	1,5	1,5	1,5	3	6	40%	60%	
Génie des procédés appliqué à la transformation céréalière 2	97,5	2	1,5	3	5	9	40%	60%	
<b>UEF2(O/P)</b>							40%	60%	
Méthodes d'analyses instrumentales des céréales et des produits céréaliers.	45	1,5		1,5	2	4	40%	60%	
<b>UE méthodologie</b>	82,5				4	7			
<b>UEM1(O/P)</b>							40%	60%	
Emballage et biopolymères	45	1,5		1,5	2	4	40%	60%	
Automatisme en industrie agroalimentaire	37,5	1		1,5	2	3			
<b>UE découverte</b>	67,5				3	3			
<b>UED1(O/P)</b>							40%	60%	
Assurance qualité dans les industries Agro-alimentaire	67,5	3		1,5	3	3	40%	60%	
<b>UE transversales</b>	22,5				1	1			
<b>UET1(O/P)</b>								100%	
Législation des fraudes	22,5	1,5			1	1			
<b>Total Semestre 2</b>	382,5	12	3	9	18	30			

### 3- Semestre 3 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>	210				10	19			
<b>UEF1(O/P)</b>							40%	60%	
Technologie meunière et semoulière	67,5	1,5		3		3	6	40%	60%
Boulangerie, biscotterie, biscuiterie, viennoiserie industrielle	90	3		3		4	8	40%	60%
<b>UEF2(O/P)</b>							40%	60%	
Technologie de la pastification	52,5	1,5		2		3	5	40%	60%
<b>UE méthodologie</b>	82,5				4	7			
<b>UEM1(O/P)</b>							40%	60%	
Technologie d'autres produits à base de céréales : farines infantiles, céréales pour petit déjeuner et amidonnerie	37,5	1		1,5		2	3	40%	60%
Produits traditionnels à base de céréales et produits sans gluten	45	1,5		1,5		2	4		
<b>UE découverte</b>	52,5				3	3			
<b>UED1(O/P)</b>							40%	60%	
Ethique et déontologie	52,5	2		1,5		1	1	40%	60%
<b>UE transversales</b>	22,5				1	1			
<b>UET1(O/P)</b>								100%	
Entrepreneuriat	22,5	1,5							
<b>Total Semestre 3</b>	367,5	12		12,5		18	30		

### 4- Semestre 4 :

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.