Université Aboubekr Belkaïd
(UABT) – Tlemcen
Tel/Fax : +213 (0)43 11 89
Site web : www.univ-tlemcen.dz

Institut des Sciences et
Techniques Appliquées – **ISTA**
Tel/Fax : +213 (0)43 74 05
web : https//ista.unv-tlemcen.dz

# FORMATIONS ASSUREES A L'ISTA – Univ-TLEMCEN

## LICENCE PROFESSIONNALISANTE (Bac+3)

| Domaines | Filières | Spécialités |
|---|---|---|
| Architecture, Urbanisme et Métiers de la Ville **[AUMV]** | Métiers de la Ville **[MV]** | **Géomètre Topographe [GT]** |
| Sciences de la Nature et de la Vie **[SNV]** | Sciences Alimentaires | **Technologie des Industries Laitières et Fromagères [TILF]** |
| | Sciences Agronomiques | **Technologie des Huiles Essentielles et Végétales [THEV]** |

## CONDITIONS D'ACCES

L'accès à ce type de formation se fait sur la base des résultats du baccalauréat conformément aux choix du bachelier et à la circulaire ministérielle ci-dessus.

| Code | Domaine | Filière | Spécialité | Etablissement | Circonscription géographique | Série de bac et priorité | Base de classement |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| T09 | Sciences de la Nature et de la Vie | Sciences Alimentaires | Technologie des Industries Laitières et fromagères | Univ-Tlemcen ISTA | Recrutement National | Priorité 1 : Bac Expérimental Priorité 2 : Mathématique Technique Mathématique | Le classement se fait sur la base de la Moyenne générale obtenue au Bac |
| S07 | Sciences de la Nature et de la Vie | Sciences Agronomiques | Technologie des Huiles Essentielles et Végétales | Univ-Tlemcen | Recrutement National | Priorité 1 : Bac Expérimental Priorité 2 : Mathématique | Moyenne générale obtenue au Bac doit être supérieur ou égale à 11/20 - Condition complémentaire : pour participer au classement, la moyenne en (Math+Science+Phys)/3 doit être supérieur ou égale à 10/20 |
| T15 | Architecture, Urbanisme et Métiers de la Ville | Métiers de la Ville | Géomètre Topographe | Univ-Tlemcen ISTA | Recrutement National | Priorité 1 : Mathématique Technique Mathématique Priorité 2 : Bac Expérimental | Le classement se fait sur la base de la Moyenne générale obtenue au Bac |

# « TECHNOLOGIE DES INDUSTRIES LAITIERES ET FROMAGERES [TILF] »

## TYPE DE FORMATION : Licence Professionnalisante (Bac+3) – Programme ISTA

L'élaboration du programme de cette licence professionnalisante s'est appuyée sur les recommandations et expertises des professionnels des entreprises et institutions nationales ainsi que des experts ADIUT (Association des IUT de France) partenaires dans ce projet ISTA.

## OBJECTIF

L'objectif est de former des cadres intermédiaires ayant la maîtrise de la technique, de la technologie, de l'hygiène et la sécurité alimentaire et du management liés aux domaines des industries laitières.
Cette formation professionnelle (Bac + 3) est conçue pour :

- Former des technologues (cadres moyens) dont les compétences en procédés d'élaboration des produits laitiers et fromagers leur permettront de maîtriser l'ensemble des étapes de la production.
- Répondre à un double besoin de maîtrise des connaissances fondamentales et des compétences de terrain
- Intégrer des diplômés dans les entreprises laitières et agroalimentaires capables d'assurer des fonctions de gestion et de responsabilité technique d'ateliers de préparation, de transformation et de conditionnement de produits laitiers ou créer sa propre entreprise.

## CONTENU DE LA FORMATION

**Sciences et technologies appliquées aux IAA :** Biochimie, Microbiologie, Physique appliquée (Froid et thermique), génie industriel alimentaire laitier (opérations unitaires), Produits frais, Produits industriels secs et co-produits, Produits gras, Produits fromagers,…

**Culture du milieu professionnel :** Economie de filière et échanges commerciaux, Marketing, Gestion de l'entreprise, management, Réglementation et droit du travail

**Méthode de travail et communication :** Conduite et gestion de projets, Méthodes de Communication, Anglais technique, Méthodologie de recherche de stage

Atelier de fabrication et d'optimisation des process : Ingénierie, Gestion des équipements et des process, Processus technologiques généraux en Industrie laitière, Processus technologiques spécialisés en fromagerie, Affinage, produits finis, BPH et BPF, Caractérisation de fromages, Analyses sensorielles.

## Entreprises et Institutions Partenaires

ADIUT - France, Filière du lait (FCE), Maison du Lait, Giplait Tlemcen, RIO, Laiterie El Nadjah, …