

## Filière : Sciences alimentaires

# Licence académique : Technologie Agroalimentaire et Contrôle de Qualité

# Carnet de Stage

## Table des matières

1.	PRESENTATION DE LA LICENCE.....	2
1.1	JUSTIFICATION .....	2
1.2	OBJECTIFS DE LA FORMATION .....	2
1.3	DOMAINES D'ACTIVITES VISES .....	3
1.3.1	Métiers actuels et futurs visés : .....	3
1.4	PASSERELLES ET POURSUITES DES ETUDES.....	3
1.5	DESCRIPTION ET ORGANISATION DU DIPLOME.....	3
2.	FICHE D'UNITE D'ENSEIGNEMENT .....	3
3.	FICHE D'IDENTIFICATION DES ACTEURS.....	4
4.	ACCORD DE L'INSTITUTION D'ACCUEIL DE STAGE .....	5
5.	OBJECTIFS ET DUREE DE STAGE .....	6
6.	FICHE DE PRESENCE AUX SEANCES D'ENCADREMENT DE STAGE.....	6
7.	FICHE DE PRESENCE AU STAGE.....	7
8.	RAPPORT DE STAGE DE L'ENSEIGNANT ENCADREUR.....	8
9.	RAPPORT DE STAGE DU TUTEUR .....	8

- Année universitaire 2017/2018 -

## 1. PRESENTATION DE LA LICENCE

L'université d'El-Tarf a été créée au sein d'une région agricole où pullulent les spéculations maraîchères et industrielles et les unités de transformation, il doit donc naturellement jouer son rôle de formateur de cadres de soutien à l'industrie tertiaire à l'échelle régionale et nationale. L'Université, de par sa mission fondamentale, se doit d'assurer la formation d'une main d'œuvre et de cadres qualifiés dans le domaine du contrôle de qualité en agro-alimentaire, ce dernier est un créneau intéressant pour l'investissement. Le contrôle de qualité est un dispositif indispensable pour la sécurité alimentaire. Les licenciés en Technologie Agroalimentaire et Contrôle de Qualité doivent être capables d'intégrer les unités de production et de transformation en tant que soutien dans les processus de production en apportant leur savoir faire dans :

- la mise à niveau des processus technologiques,
- la mise en place de l'autocontrôle au niveau des unités de production,
- le contrôle de qualité proprement dit (laboratoire physico-chimie, microbiologie, métrologie...),
- la mise en conformité des installations de production agroalimentaires,
- le suivi, l'évaluation et la gestion des stocks de produits finis,
- la rédaction des procédures de travail et l'audit des processus technologiques,
- la mise en place de systèmes de contrôle de qualité,
- l'interprétation des résultats de contrôle,
- le management de la qualité,
- la mise en place de systèmes HACCP, SAFE...
- l'utilisation des méthodes de gestion de la qualité dans l'analyse des diagrammes de production,
- l'utilisation des méthodes statistiques dans : l'établissement des plans d'échantillonnage, l'interprétation des résultats d'analyse et l'étude des processus technologiques,
- l'intégration des notions d'hygiène et sécurité alimentaire dans les procédures de production,
- la lecture de la législation nationale et internationale,
- l'agrégation des denrées,
- l'évaluation des techniques de conservation des denrées alimentaires et la proposition de solutions pratiques à des problèmes touchant ces processus,
- l'évaluation technico-économique,
- le développement de nouveaux produits et leur présentation...

Nous assistons actuellement à une évolution positive dans ce domaine du fait de la variation de la gamme des produits alimentaires sur le marché national. De ce fait, le fabricant se trouve dans l'obligation de respecter les normes internationales de fabrication afin que son produit puisse concurrencer les produits d'importations. A cet effet, il est proposé un projet d'ouverture d'une filière de licence en agronomie, option Technologie Agroalimentaire et Contrôle de Qualité afin d'obtenir des compétences techniques et scientifiques nécessaires dans ce domaine, la substitution progressive du contrôle en aval par un contrôle en amont (au niveau de la production ou de l'importation).

### 1.1 JUSTIFICATION

L'Algérie, faisant ses premiers pas dans l'économie de marché, doit donc à l'instar des autres nations préparer et s'organiser dans tous les domaines, en particulier celui de l'agro-alimentaire. Pour cela, elle a connu de grand changement en matière de développement de l'industrie agro-alimentaire et offrir au consommateur des produits de qualité avec élégance d'emballage. A cet effet, l'université d'El-Tarf pourra former un personnel qualifié dans le domaine suscitée, afin d'inciter et de convaincre les investisseurs et opérateurs économiques d'améliorer la qualité du produit local.

### 1.2 OBJECTIFS DE LA FORMATION

Offrir au monde industriel des cadres de soutien de la production pour la mise en œuvre de produits de haute qualité et répondant aux normes nationales et internationales. La référence aux connaissances scientifiques doit être bien renforcée par un encadrement humain et matériel adéquat et à tous les niveaux de l'échelle de l'activité agro-alimentaire. Un contrôleur qualité en agroalimentaire sera capable de faire :

- une lecture et une évaluation des processus de production et de transformation en agroalimentaire selon les manuels des bonnes pratiques de fabrication.
- une modification des étapes d'un processus et le développement de nouveaux produits et leur validation par des tests au laboratoire.
- un contrôle sanitaire des étapes d'un processus selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- une mise en place d'un système de management (de la qualité : séries ISO 9001-2000, de l'environnement : série ISO 14000, de l'hygiène alimentaire : méthode HACCP, ...)
- un audit d'un système de transformation et l'amélioration continue des systèmes de management de la qualité.
- un bilan de production et un suivi des capacités de production.
- une mise en conformité et une gestion des stocks de produits finis.
- une lecture des résultats d'autocontrôle en vue de générer des solutions pratiques...etc.

Les enseignements proposés permettent à l'étudiant d'acquérir d'abord des connaissances de base de tronc commun en sciences de la nature (Mathématiques, Chimie, Physique, Biologie cellulaire, Géologie, zoologie, génétique, biochimie, microbiologie) sur une période d'environ 4 semestres. A partir du semestre IV, l'étudiant s'initiera aux domaines de l'agroalimentaire ou les enseignements représentent 20% du programme de la deuxième année. L'étudiant découvrira la technologie de transformation des aliments, les techniques de conservation et l'analyse sensorielle. L'approfondissement des connaissances dans la spécialité proposée est programmé à partir du semestre V, où l'étudiant va connaître le contrôle de qualité et autocontrôle dans les industries agro-alimentaires, la normalisation et législation dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, l'emballage et stockage des aliments, la nutrition et pathologie de la nutrition, la formation sera complétée par l'enseignement des modules : Hygiène alimentaire en restauration collective, économie et analyse de la situation nutritionnelle en Algérie. En fin de formation, l'étudiant à travers le stage de fin d'étude qui durera environ 250 heures va apprendre à mettre en application ses acquis théoriques et son savoir-faire pour réaliser un projet dont le thème sera proposé et discuté en collaboration avec un partenaire professionnel.

### 1.3 DOMAINES D'ACTIVITES VISES

Le savoir faire acquis par les étudiants durant leurs formations théorique et pratique leur faciliteront l'insertion dans les différents secteurs de la wilaya d'El-Tarf et des régions limitrophes à savoir :

- ✓ Les industries agroalimentaires
- ✓ Les laboratoires de contrôle de qualité
- ✓ Les chambres froides
- ✓ Les bureaux d'études en IAA
- ✓ Les bureaux d'hygiène
- ✓ Les entreprises de restauration collective
- ✓ Les organismes de contrôle de qualité et de certification

#### 1.3.1 Métiers actuels et futurs visés :

Les métiers possibles pour ces licenciés sont :

- ✓ Contrôleur qualité proprement dit
- ✓ Responsable de laboratoire de contrôle de qualité
- ✓ Technicien de laboratoire
- ✓ Auditeur en systèmes de management de la qualité

### 1.4 PASSERELLES ET POURSUITES DES ETUDES

Les passerelles peuvent s'effectuer entre toutes les filières de biologie (les UE du tronc commun étant acquises), de vétérinaire, d'agronomie, des sciences exactes (maths, physique, chimie) et éventuellement des sciences économiques (gestion des entreprises). En ce qui concerne la poursuite des études, nous proposons dans un premier temps, en fonction des compétences des formateurs, une formation de licence professionnelle en Contrôle de Qualité en Agro-alimentaire. Toutefois, nous prévoyons dans l'avenir l'ouverture d'une post-graduation (master professionnel) en fonction de l'évolution de cette première expérience, des besoins et des problématiques formulées en collaboration avec nos partenaires professionnels.

### 1.5 DESCRIPTION ET ORGANISATION DU DIPLÔME

L'enseignement en licence académique « Technologie Agroalimentaire et Contrôle de Qualité » est organisé autour d'unités d'enseignement semestrielles. Les semestres I, II et III sont conforme au programme national du tronc commun de Science de la nature et de la vie. A partir du semestre IV, environ 20% des enseignements sont spécifiques au domaine de l'agro-alimentaire, ce qui représente un volume horaire globale de 135 heures et 3 unités d'enseignements de découverte. A partir du semestre V, environ 80% des enseignements sont spécifiques à la spécialité proposée et répartis en 6 unités, afin de permettre aux étudiants de réaliser pendant leur 6<sup>ème</sup> semestre un projet pratique au niveau du monde du travail. Il est important de rappeler que les fiches d'organisation des enseignements, les fiches d'unités d'enseignements et les fiches de semestre que nous proposons dans ce projet ne concernent que les enseignements de l'option proposée. Les unités d'enseignements sont composées d'un seul module (l'U.E elle-même), 2 modules pour l'U.E 5 du semestre V. Les enseignements proposés dans cette offre de formation de licence professionnelle en Contrôle de Qualité en Agro-alimentaire sont totalement inspirés des programmes nationaux et internationaux de Biologie et de l'agroalimentaire (anciens et nouveaux systèmes d'enseignements).

## 2. FICHE D'UNITE D'ENSEIGNEMENT

S 6 Unité d'enseignement découverte 1 Matière: Stage de fin d'études Crédits:7 Coef: 4

#### Objectifs de l'enseignement

Dans cette unité d'enseignement, un sujet de fin d'étude est proposé aux étudiants sortants. Les thèmes sont proposés en concertation avec les partenaires socio-économiques (privés et étatiques) qui accueilleront les stagiaires.

**Connaissances préalables recommandées :** Toutes les unités d'enseignement prévues au cursus de formation

**Contenu de la matière :** Dépendra du contenu du stage. Un carnet de stage est distribué aux étudiants afin de permettre le suivi rigoureux du stage par l'équipe pédagogique et le tuteur de stage.

**Mode d'évaluation** Remise d'un rapport de stage de 25 à 30 pages. Soutenance devant un jury unique composé de tous les encadreurs de la promotion

### 3. FICHE D'IDENTIFICATION DES ACTEURS

#### Informations relatives au responsable pédagogique de la licence :

Nom : BOUMENDJEL

Prénom : Mahieddine

Fonction : Enseignant-chercheur

Adresse professionnelle : Université Chadli Bendjedid El-Tarf  
BP 73. El-Tarf 36000. Algérie

Téléphone personnel : 0776619040

Courriel : [mahieddine@yahoo.com](mailto:mahieddine@yahoo.com)

**Cachet administration UCBE:**

#### Informations relatives aux stagiaires :

Nom :

Signature :

Prénom :

Date de naissance : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

Lieu de naissance :

Adresse personnelle :

Téléphone personnel :

Courriel :

Nom :

Signature :

Prénom :

Date de naissance : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

Lieu de naissance :

Adresse personnelle :

Téléphone personnel :

Courriel :

#### Informations relatives à l'enseignant encadreur :

Nom :

Signature :

Prénom :

Université d'origine :

Adresse professionnelle :

Téléphone personnel :

Courriel :

#### Informations relatives au tuteur de stage\* :

Nom\* :

Signature\* :

Prénom\* :

Fonction\* :

Institution d'origine\* :

Adresse professionnelle\* :

Téléphone personnel\* :

Courriel\* :

\* : ne pas renseigner si l'enseignant encadreur assure le tutorat de l'étudiant

#### 4. ACCORD DE L'INSTITUTION D'ACCUEIL DE STAGE

Présentation de l'institution d'accueil :

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse/Siège Social : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Fax : \_\_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

Site web : \_\_\_\_\_

Affiliation administrative : \_\_\_\_\_

Ministère de tutelle : \_\_\_\_\_

Domaine d'activité : \_\_\_\_\_

Organisme conventionné ?  Oui  Non

Souhaitez-vous signer une convention avec le Centre Universitaire d'El-Tarf?  Oui  Non

Personne contact pour signature de convention :

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Fonction : \_\_\_\_\_

Téléphone personnel : \_\_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

**Accord de stage :**

Durée totale du stage : \_\_\_\_\_

Période de stage : \_\_\_\_\_

Tuteur de stage : \_\_\_\_\_

Contenu du stage : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Signature du responsable**

## 5. OBJECTIFS ET DUREE DE STAGE

Titre du stage : \_\_\_\_\_

Objectifs de stage :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Durée globale : \_\_\_\_\_ jours Période : \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ Séance d'encadrement : \_\_\_\_\_

## 6. FICHE DE PRESENCE AUX SEANCES D'ENCADREMENT DE STAGE

Date	Durée H	Signature étudiant	Signature enseignant	Travail effectué
1. ___/___/_____				_____
2. ___/___/_____				_____
3. ___/___/_____				_____
4. ___/___/_____				_____
5. ___/___/_____				_____
6. ___/___/_____				_____
7. ___/___/_____				_____
8. ___/___/_____				_____
9. ___/___/_____				_____
10. ___/___/_____				_____
11. ___/___/_____				_____
12. ___/___/_____				_____
13. ___/___/_____				_____
14. ___/___/_____				_____
15. ___/___/_____				_____
16. ___/___/_____				_____
17. ___/___/_____				_____
18. ___/___/_____				_____
19. ___/___/_____				_____

## 7. FICHE DE PRESENCE AU STAGE

Date	Durée H	Signature étudiant	Signature du tuteur de stage	Travail effectué
1. ___/___/_____				
2. ___/___/_____				
3. ___/___/_____				
4. ___/___/_____				
5. ___/___/_____				
6. ___/___/_____				
7. ___/___/_____				
8. ___/___/_____				
9. ___/___/_____				
10. ___/___/_____				
11. ___/___/_____				
12. ___/___/_____				
13. ___/___/_____				
14. ___/___/_____				
15. ___/___/_____				

## 8. RAPPORT DE STAGE DE L'ENSEIGNANT ENCADREUR

**A rédiger par l'enseignant encadreur**

Je soussigné, atteste par la présente que l'étudiant : \_\_\_\_\_

a correctement effectué son stage pratique en milieu professionnel et a atteint les objectifs pédagogiques visés en totalisant un volume horaire de \_\_\_\_\_ H de travail pratique.

L'étudiant(e) susnommé(e) peut déposer à présent son rapport de stage de fin d'études pour évaluation finale.

Remarques globales du comportement de l'étudiant :

---

---

---

---

---

**Signature :**

## 9. RAPPORT DE STAGE DU TUTEUR

**A rédiger par le tuteur**

Je soussigné, atteste par la présente que l'étudiant : \_\_\_\_\_

a correctement effectué son stage pratique en milieu professionnel et a atteint les objectifs pédagogiques visés en totalisant un volume horaire de \_\_\_\_\_ H de travail pratique.

L'étudiant(e) susnommé(e) peut déposer à présent son rapport de stage de fin d'études pour évaluation finale.

Remarques globales du comportement de l'étudiant :

---

---

---

---

---

**Signature :**