



République Algérienne Démocratique et Populaire

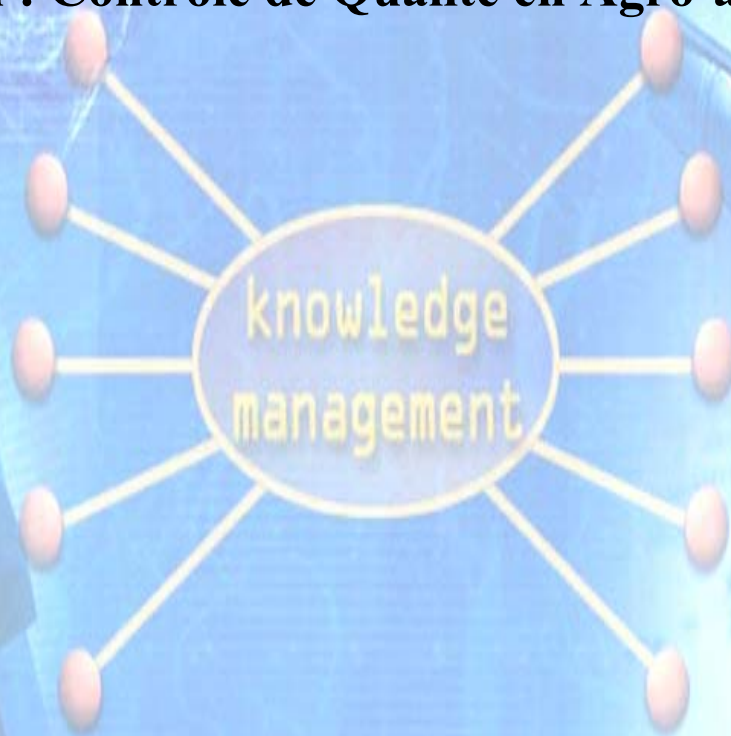
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Centre Universitaire d'El-Tarf

Carnet de Stage

Licence professionnelle en Agronomie

Option : Contrôle de Qualité en Agro-alimentaire



- Année universitaire 2009/2010 -

RL of 0.10 ohm is connect
is shown in figure 4-40 (C
becomes
$$I = \frac{E_s}{R_t} = \frac{1.5}{0.15} = 10 \text{ amperes}$$

1. PREAMBULE

Le Centre Universitaire d'El-Tarf a été créé 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 Contrôle de Qualité en Agroalimentaire (CQA) 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'agrèage 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 professionnalisante en agronomie, option Contrôle de Qualité en Agro-alimentaire 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).

2. 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 matières de développement de l'industrie agro-alimentaire et offrir au consommateur des produits de qualité avec élégance d'emballage. A cet effet, le Centre Universitaire 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.

3. 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.

7. FICHE D'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Libellé de l'U.E : STAGE DE FIN D'ETUDES

Mention : AGRONOMIE

Spécialité/Option : CONTROLE DE QUALITE

Parcours type : AGRO-ALIMENTAIRE

Semestre : VI

Répartition du volume horaire semestriel de l'U.E et de ses composantes	Cours : 0 h Travaux dirigés : 0 h Travaux pratiques : 0 h Travail personnel : 150 h Autres (stages) : 250 h
Crédits affectés à l'U.E. (et de ses composantes)	Stage pratique (20 crédits, coeff. 4).
Description de l'U.E. et de ses composantes	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.

Type		UE3
		Stage de fin d'études
Obligatoire		x
Optionnelle		-
Majeure/Mineure (Fondamentale)		Fondamentale majeure
Transversale		-
Répartition (h/semestre)	Travail personnel	150
	Cours	-
	TD	-
	TP	-
	Autres	250 (stage)
Crédits		20
Effectifs estudiantins prévus		8
Nombre de groupes		1

8. FICHE D'IDENTIFICATION DES ACTEURS

Informations relatives au responsable pédagogique de la licence :

Nom : **BOUMENDJEL**

Prénom : **Mahieddine**

Fonction : Enseignant-chercheur. Responsable de la cellule de téléenseignement

Adresse professionnelle : Centre Universitaire d'El-Tarf. BP 73. El-Tarf 36000. Algérie

Téléphone personnel : +213 776 61 90 40

Courriel : mahieddine@yahoo.com

Informations relatives au stagiaire :

Nom :

Signature :

Prénom :

Date de naissance :

Lieu de naissance :

Adresse personnelle :

Téléphone personnel :

Courriel :

Informations relatives à l'enseignant encadreur :

Nom :

Signature :

Prénom :

Fonction :

Université d'origine :

Adresse professionnelle :

Adresse personnelle :

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.

9. 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

10. OBJECTIFS et DUREE DU STAGE

A rédiger par l'enseignant encadreur :

Objectifs de stage :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Durée globale : _____ jours

Période : _____ à _____

Séance d'encadrement hebdomadaire : _____

11. FICHE DE PRESENCE AUX SEANCES D'ENCADREMENT DE STAGE

Date	Durée(H)	Signature étudiant	Signature enseignant	Contenu
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				



23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				
33.				
34.				
35.				
36.				
37.				
38.				
39.				
40.				
41.				
42.				
43.				
44.				
45.				
46.				
47.				
48.				
49.				
50.				
51.				
52.				
53.				
54.				
55.				

12. FICHE DE PRESENCE AU STAGE

Date	Durée(H)	Signature étudiant	Signature tuteur	Contenu
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

13. 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 :

13. 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 :