

## Diplôme d'Ingénieur en Industries Alimentaires

Les Industries Alimentaires désignent l'ensemble des activités de transformation des denrées alimentaires, d'exploitation et de conditionnement des produits de l'agriculture et de la pêche destinées à la consommation humaine et animale. Des services marketing, R&D et achats en passant par la production, les laboratoires de contrôle qualité et la distribution, les Industries Alimentaires se situent en aval de l'agriculture. Les Industries Alimentaires tunisiennes constituent le second secteur industriel par leur nombre et le 3ème employeur, après les industries du textile et les industries électriques et d'électroménagers. C'est pourquoi, l'objectif principal de la formation d'Ingénieur en Industries Alimentaires est de préparer à être : Un ingénieur de haut niveau de qualification, capable d'allier « savoir être », théorie et technique, un acteur, engagé dans son entreprise qui mène à bien les projets qui lui sont confiés, en Recherche et Développement, Production, Qualité, Performance, Sécurité...,

### Perspectives professionnelles

Le débouché principal du diplôme d'ingénieur en Industries Alimentaires est d'exercer dans les divers secteurs tels :

- Les huileries, les industries laitières, meunerie, sucreries et les industries d'alimentation animale,
  - La fabrication de biscuits, plats cuisinés, confiserie, glaces et sorbets, sauces,
  - La boulangerie-pâtisserie industrielle, conserves de légumes et de fruits, abattage et découpe du détail et des volailles, charcuterie,
  - La fabrication des boissons et jus
- Le second débouché de ce diplôme est la poursuite d'études en doctorat, à l'échelle nationale ou internationale, et ce dans divers disciplines telles que le Génie des procédés biotechnologiques et alimentaires.

### Compétences développées

- Acquérir une assise solide en sciences de l'ingénieur
- Maitriser les concepts théoriques et les outils expérimentaux, fondamentaux, du Génie des Procédés Alimentaires
- Développer aussi bien le savoir faire d'un ingénieur de production industrielle, de R&D ou d'études
- Etre à l'aise avec les outils d'évaluation des performances industrielles
- Développer des compétences managériales
- Savoir travailler efficacement dans une équipe
- Acquérir l'esprit d'analyse et de synthèse
- Savoir s'exprimer clairement, en français et en anglais, à l'écrit et à l'oral
- Développer et présenter un projet
- Maitriser les principaux outils bureautiques

# Polytechnique

## Organisation de la formation

La formation se déroule sur six semestres, les deux premiers semestres (S1 et S2) sont consacrés à l'apprentissage des outils de bases d'ingénieurs et les semestres (S3 à S5) permettent un approfondissement progressif dans les disciplines de l'Industries Agroalimentaires et les enseignements sont axés sur les domaines suivants :

- Génie des procédés
- Microbiologie
- Technologie Alimentaire
- Biotechnologie
- Sécurité des aliments
- Qualité et performance industrielle
- Gestion de projets
- Gestion d'entreprise
- Innovation

En S6, un stage de fin d'étude de 4 mois minimum est obligatoire. La pédagogie adoptée est innovante et basée sur une approche qui anticipe les situations professionnelles en favorisant les connaissances transférées. La mise en application des formations repose sur des simulations, des cas concrets, des mises en situation et des jeux de rôles qui forcent l'étudiant, à comprendre et à intégrer les points importants de son apprentissage. Les étudiants ont la possibilité d'effectuer un semestre à l'étranger au sein d'universités partenaires en ayant un score minimal au TOEIC de 750 points.

## Stage d'été

Lors de sa formation, l'élève ingénieur doit justifier d'au moins un mois de stage d'immersion dans le monde professionnel. Ce stage a pour but de :

- Mettre en contact l'élève ingénieur avec le monde du travail en général
- Savoir intégrer une équipe de travail
- Nouer les premiers contacts professionnels
- Interagir avec des personnes de formations et compétences différentes
- Etre à la place de l'ouvrier ou du technicien, pour savoir manager une équipe, dans le futur
- Voir l'application réelle des sciences et technologies apprises lors du cursus
- Donner à l'élève ingénieur les premiers éléments de construction de son projet professionnel

## Public et admission à la licence

L'admission au cycle ingénieur en Industries Alimentaires se fait soit :

- Par voie des concours nationaux : Géologie & Biologie
- Sur dossier et en première année pour les techniciens supérieurs et licences (Bac+3) des filières : Industries Alimentaires, Bio-industrie et diplômes équivalents.