

# S PÉCIALITÉ - 2 -

Courriel : [CQAA@essaia.dz](mailto:CQAA@essaia.dz)  
Tel : +213 (0) 23 82 90 94

INGÉNIEUR / MASTER

## CONTROLE QUALITÉ ET ANALYSES ALIMENTAIRES

BAC + 05





# Contrôle Qualité et Analyses Alimentaires

## En bref

La formation proposée a pour objectifs de former des spécialistes du contrôle de la qualité et de la mise en place d'une démarche qualité et de sécurité des aliments et ce par la maîtrise non seulement des différentes techniques d'analyses des denrées alimentaires mais également des connaissances techniques des produits alimentaires et de leurs procédés de transformation.

## Débouchés

### *Secteurs d'activités*

Dans l'industrie agroalimentaire, le chargé de contrôle qualité est ainsi responsable à la fois du produit fini et de la procédure de fabrication. En cas d'anomalie, il doit être capable d'analyser ses causes et y apporter des solutions en élaborant de nouvelles méthodes de production. De plus, il devra être en mesure de sensibiliser le personnel des industries agro-alimentaires, aux bonnes pratiques en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité. Enfin, il doit pouvoir rédiger les procédures à respecter par tous les acteurs concernés (services internes, fournisseurs et sous-traitants).

### *Métiers visés*

- Responsable qualité dans les industries agroalimentaires
- Responsable d'organisme certificateur
- Recherche et développement
- Responsable de production.

## Profil des étudiants

Cette offre de formation s'adresse aux étudiants ayant passé avec succès les deux années du cycle préparatoire, admis au concours intégré de l'établissement et justifiant d'une moyenne minimale d'accès à la spécialité. Elle s'inscrit dans un parcours intégré de 5 ans (deux années préparatoires + 2 années de tronc commun de spécialité + une année de spécialisation).

## Savoir-faire et compétences

A l'issue de sa formation, le futur diplômé en contrôle qualité et analyses alimentaires devra être en mesure de traquer et de détecter les anomalies, afin de garantir au consommateur des aliments sains et sûrs. Il devra être en mesure de piloter les analyses des produits, valider leur conformité par rapport au cahier des charges des clients et aux normes de la réglementation. À lui aussi de contrôler les conditions d'hygiène et de respecter les recommandations pour maîtriser la qualité du produit tout au long de la chaîne de production et de distribution.



**CQAA**



## Semestre 5

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>									
<b>UEF1 (O/P)</b>									
Contrôle microbiologique des aliments	67h30	1h30		3h	82h30	3	6	33,33%	66,67%
Certifications et accréditations	45h	3h			55h	2	4	33,33%	66,67%
<b>UEF2 (O/P)</b>									
Traçabilité et gestion de crise en IAA	45h	1h30	1h30		55h	3	5	33,33%	66,67%
Les outils de la qualité et gestion des défauts de qualité	45h	1h30	1h30		55h	2	4	33,33%	66,67%
<b>UE méthodologique</b>									
<b>UEM1(O/P)</b>									
Métrologie et contrôle qualité	45h	1h30	1h30		55h	2	4	33,33%	66,67%
Compétences rédactionnelles	37h30	1h30	1h		37h30	2	3	33,33%	66,67%
<b>UEM2(O/P)</b>									
Sécurité au travail	22h30	1h30			27h30	1	2	33,33%	66,67%
<b>UE découverte</b>									
<b>UED (O/P)</b>									
Sécurité alimentaire	22h30	1h30			5h	1	1	33,33%	66,67%
<b>UE transversales</b>									
<b>UET (O/P)</b>									
Système documentaire et vie en entreprise	22h30	1h30			2h30	1	1	33,33%	66,67%
<b>Total Semestre 5</b>	<b>375h</b>				<b>375h</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

## Semestre 6

	V H S	C o o	C r é
Travail personnel	2	1	2
Stage en entreprise	1 1	3	5
Sé min	2 5	4	5
Total semestre	3 7	1 7	3 0