



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



Institut des Sciences et
Techniques Appliquées

Université Blida 1



Besoins en

compétences

innovation

suivi

....

Faites appel à
ISTA BLIDA
pour former de futurs
Professionnels



Formations liées au monde du travail

Partenaires socio-économiques
Entreprises



Permettent d'acquérir

Connaissances
et concepts

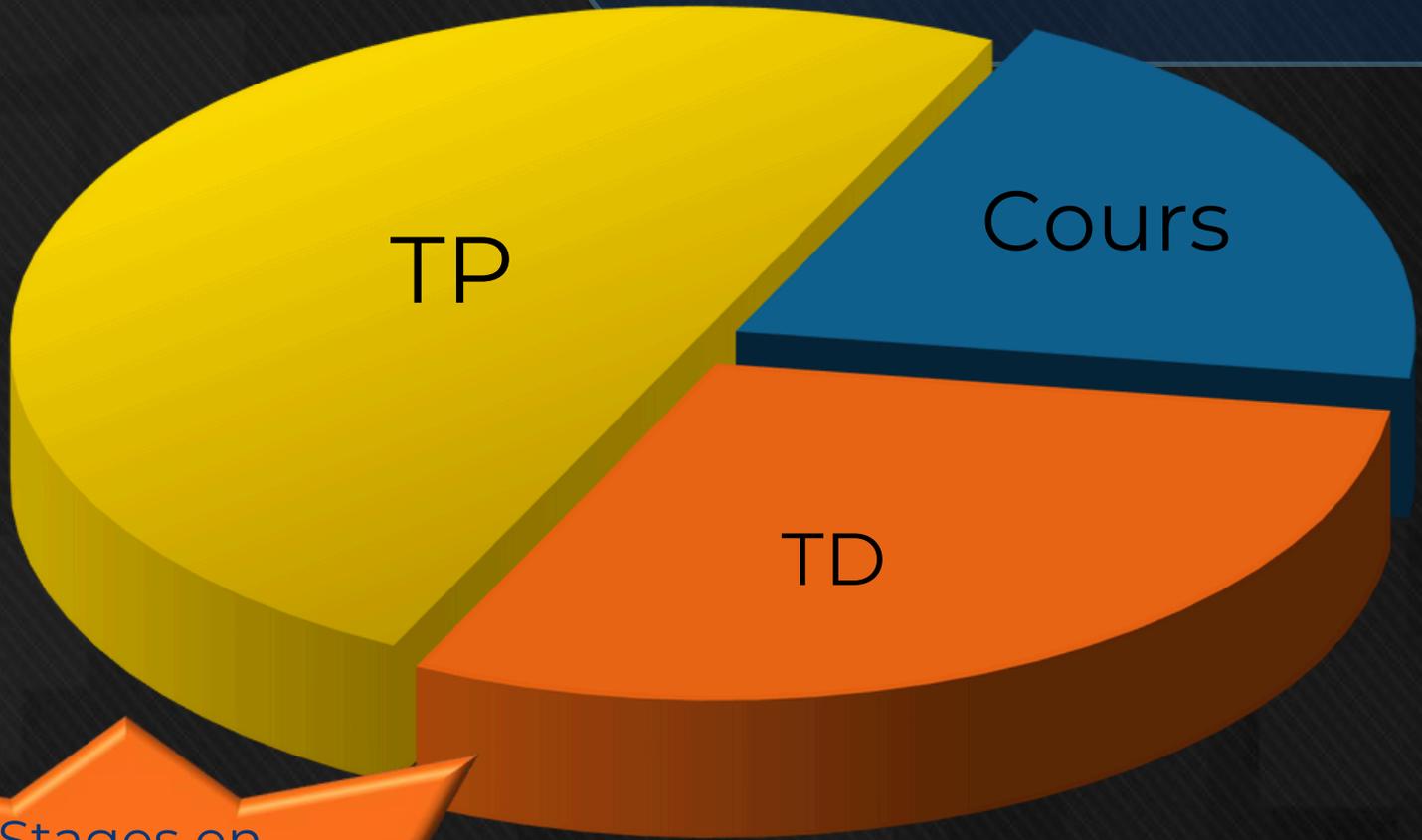
Théoriques - Pratiques

Qualités

- Autonomie - Initiative
- Intégration-Rigueur
- Responsabilité- Gestion
- Encadrement



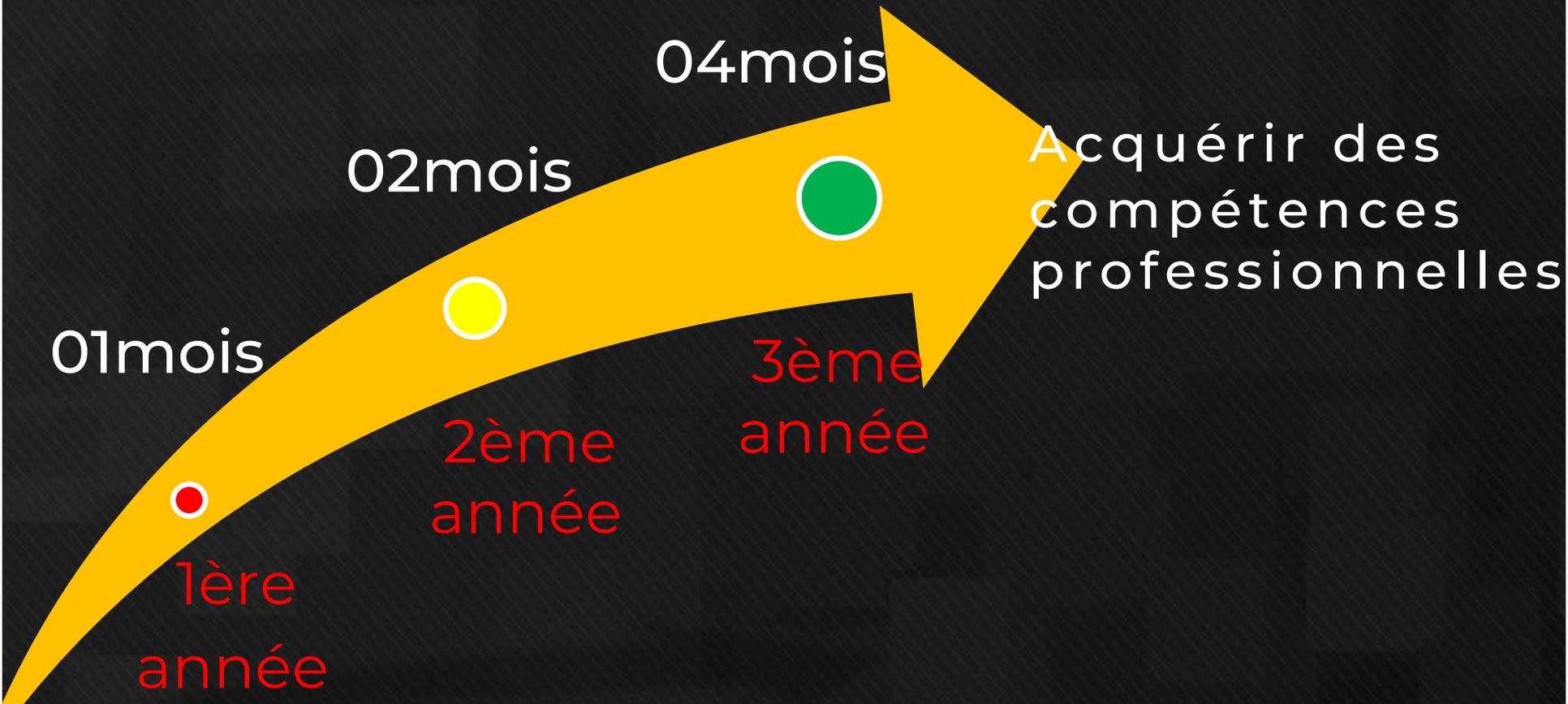
Enseignements



Stages en entreprises durant tout le cursus



Stages en entreprise durant tout le cursus



Etre acteur de son parcours



Les stages en entreprises durant tout le cursus permettront de:

Découvrir le monde du travail et de l'entreprise

Trouver ou consolider votre projet

Utiliser vos acquis



Formations

ISTA – Blida

**Licence en
technologie des
produits laitiers
et dérivées**

**Licence en
technologie
des eaux et
boissons**

**Licence en
technologie
des céréales et
dérivées**

**Licence en
technologie de
commercialisati
on en
agroalimentaire**

Licence en Technologie des eaux et boissons





Objectifs de la formation

- Assurer la qualité microbiologique et chimique des boissons.
- Respecter les normes de sécurité alimentaire et les réglementations sanitaires.
- Développer de nouvelles boissons et améliorer les produits existants.
- Optimiser les processus de production pour réduire les coûts et augmenter l'efficacité.
- Utiliser des technologies avancées pour le traitement de l'eau et des ingrédients.
- Promouvoir des pratiques durables et respectueuses de l'environnement dans la production et la distribution des boissons.





Objectifs de la formation

- Réduire l'empreinte carbone et la consommation d'eau dans les processus de fabrication.
- Mettre en place des systèmes de contrôle qualité rigoureux.
- Utiliser des techniques analytiques pour surveiller la composition et la qualité des produits



Débouchés

- Industrie Alimentaire et des Boissons
- Travailler dans des entreprises de production de boissons (eau minérale, sodas, jus de fruits, bières, vins, etc.).
- Occuper des postes de gestion de la production, de la qualité, de la recherche et du développement.
- Laboratoires d'Analyse :
- Emplois dans des laboratoires spécialisés dans l'analyse de la qualité de l'eau et des boissons.
- Postes de techniciens ou d'analystes





Débouchés

laboratoires de contrôle qualité.



- Consulting et Audits :
- Offrir des services de consultation aux entreprises pour améliorer leurs processus de production et assurer la conformité aux réglementations.
- Réaliser des audits de qualité et de sécurité alimentaire.

Recherche et Développement :

- Travailler dans des centres de recherche pour développer de nouvelles technologies et produits.
- Contribuer à des projets innovants dans le domaine des boissons fonctionnelles, des boissons énergétiques, etc.

Débouchés

Administration et Réglementation :

- Occuper des postes au sein des organismes de régulation et des agences gouvernementales pour élaborer et appliquer des normes et des réglementations dans le secteur des boissons.

Enseignement et Formation :

- Devenir formateur ou enseignant dans des institutions éducatives spécialisées en technologie des eaux et boissons.

-





Licence en Technologie des produits laitiers et dérivées





Objectifs de la formation

- Assurer la qualité et la sécurité alimentaire : Développer des méthodes pour garantir que les produits laitiers soient sûrs à consommer, exempts de contaminants et de pathogènes.
- Améliorer la qualité nutritionnelle : Enrichir les produits laitiers avec des vitamines, minéraux et autres nutriments pour répondre aux besoins nutritionnels des consommateurs.
- Optimiser les processus de production : Mettre au point des techniques de fabrication plus efficaces et rentables, réduisant les coûts de production et augmentant la durabilité.





Objectifs de la formation

- Innover dans le développement de nouveaux produits : Créer des produits laitiers novateurs tels que des yaourts probiotiques, des fromages à faible teneur en gras, des boissons lactées enrichies, etc.
- Respecter les normes environnementales : Développer des processus de production respectueux de l'environnement, réduisant les déchets et l'empreinte carbone.

-



Débouchés



- Industrie laitière : Travaux dans les laiteries, les usines de transformation des produits laitiers et les entreprises de production de fromage, yaourt, beurre, etc.
- Recherche et développement : Participation à des projets de recherche pour développer de nouveaux produits laitiers, améliorer les procédés existants ou créer des solutions innovantes pour des problèmes spécifiques de l'industrie.

Débouchés



- Contrôle de la qualité : Emplois dans les laboratoires de contrôle de qualité pour tester et analyser les produits laitiers afin d'assurer qu'ils répondent aux normes de qualité et de sécurité.
- Consultant en technologie alimentaire : Conseil auprès des entreprises laitières sur les meilleures pratiques, les nouvelles technologies et les améliorations des processus de production.





Débouchés

- Enseignement et formation : Enseignement dans des institutions académiques ou formation continue pour les professionnels de l'industrie laitière.
- Vente et marketing : Travail dans le domaine de la commercialisation des produits laitiers, incluant la promotion de nouveaux produits, la gestion de la marque et le développement de stratégies de vente.



Objectifs de la formation

- Amélioration de la qualité et de la sécurité alimentaire : Développer des méthodes pour garantir que les produits céréaliers soient sûrs à consommer, exempts de contaminants et de pathogènes.
- Optimisation des procédés de transformation : Mettre au point des techniques de transformation plus efficaces et rentables, réduisant les coûts de production et augmentant la durabilité.
- Innovation dans le développement de nouveaux produits : Créer des produits céréaliers innovants tels que des pains spéciaux, des pâtes enrichies, des céréales pour petit-déjeuner à haute valeur nutritionnelle, etc.



Objectifs de la formation

- Amélioration de la qualité nutritionnelle : Enrichir les produits céréaliers avec des vitamines, des minéraux et d'autres nutriments pour répondre aux besoins nutritionnels des consommateurs.
- Soutien à la durabilité environnementale : Développer des processus de production respectueux de l'environnement, réduisant les déchets et l'empreinte carbone.
- Valorisation des sous-produits : Trouver des applications pour les sous-produits de la transformation des céréales, telles que l'alimentation animale, les bioplastiques ou les bioénergies



Débouchés

- **Industrie agroalimentaire** : Travail dans les entreprises de transformation des céréales pour la production de farine, de pain, de pâtes, de biscuits, de céréales pour petit-déjeuner, etc.
- **Recherche et développement** : Participation à des projets de recherche pour développer de nouveaux produits céréaliers, améliorer les procédés existants ou créer des solutions innovantes pour des problèmes spécifiques de l'industrie.



Débouchés



- **Contrôle de la qualité :** Emplois dans les laboratoires de contrôle de qualité pour tester et analyser les produits céréaliers afin d'assurer qu'ils répondent aux normes de qualité et de sécurité.
- **Consultant en technologie alimentaire :** Conseil auprès des entreprises de transformation des céréales sur les meilleures pratiques, les nouvelles technologies et les améliorations des processus de production.

Débouchés

- Enseignement et formation : Enseignement dans des institutions académiques ou formation continue pour les professionnels de l'industrie céréalière.
- Vente et marketing : Travail dans le domaine de la commercialisation des produits céréaliers, incluant la promotion de nouveaux produits, la gestion de la marque et le développement de stratégies de vente.





Licence en Technologie de commercialisation en agroalimentaire





Objectifs de la formation

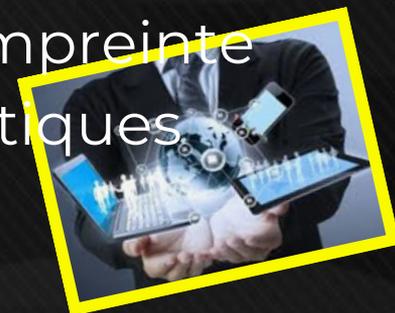
- Compréhension des marchés et des consommateurs : Analyser les tendances du marché et les comportements des consommateurs pour développer des produits répondant à leurs besoins et attentes.
- Développement de stratégies de marketing : Élaborer des plans de marketing efficaces, y compris la publicité, la promotion, le branding et la gestion des réseaux sociaux.
- Gestion de la chaîne d'approvisionnement : Optimiser la chaîne d'approvisionnement pour assurer une distribution efficace et rentable des produits alimentaires, de la production à la vente.





Objectifs de la formation

- Innovation de produits : Concevoir et lancer de nouveaux produits alimentaires en utilisant des technologies innovantes et en répondant aux préférences des consommateurs.
- Assurance de la qualité et de la sécurité : Mettre en place des systèmes de contrôle de qualité pour garantir que les produits répondent aux normes de sécurité alimentaire et aux attentes des consommateurs.
- Soutien à la durabilité : Promouvoir des pratiques durables dans la production et la commercialisation des produits alimentaires, en réduisant l'empreinte environnementale et en favorisant des pratiques éthiques.





Débouchés

- Marketing et gestion de marque : Travailler en tant que responsable marketing, gestionnaire de marque ou consultant en marketing pour des entreprises agroalimentaires.
- Gestion de la chaîne d'approvisionnement : Emplois dans la gestion des opérations, la logistique et la distribution au sein d'entreprises agroalimentaires.





Débouchés

- Développement de nouveaux produits : Travailler en recherche et développement pour créer et lancer de nouveaux produits alimentaires innovants.
- Ventes et distribution : Carrières dans la gestion des ventes, la distribution et la gestion des relations avec les détaillants et les grossistes.
- Analyste de marché : Analyser les tendances du marché et les données sur les consommateurs pour informer les stratégies de marketing et de développement de produits.



Débouchés



- Consultant en agroalimentaire : Fournir des conseils spécialisés aux entreprises sur les meilleures pratiques en matière de marketing, de gestion de la chaîne d'approvisionnement et de développement de produits.
- Responsable de la qualité : Travailler dans le contrôle de la qualité et la gestion de la sécurité alimentaire pour assurer que les produits répondent aux normes réglementaires et aux attentes des consommateurs.



Débouchés

- Entrepreneur : Créer et gérer sa propre entreprise agroalimentaire, en développant et en commercialisant des produits alimentaires.
- Organismes de réglementation : Emploi au sein des agences gouvernementales ou des organisations internationales qui régulent et surveillent les normes et les pratiques de l'industrie agroalimentaire.
- Communication et relations publiques : Travailler dans la communication d'entreprise, les relations publiques et la gestion des crises pour les entreprises agroalimentaires.



«Visite entreprises»





AMOUR



