



جامعة الحسن الأول
Université Hassan 1er

UNIVERSITE HASSAN 1^{er}
Faculté des Sciences et Techniques
Centre de Formation Continue
- Settat-



LICENCE UNIVERSITAIRE PROFESSIONNELLE

Gestion et Contrôle de Qualité en Agroalimentaire: GCQA

LICENCE UNIVERSITAIRE PROFESSIONNELLE

IDENTIFICATION DE LA FORMATION

Discipline : Ingénierie de la Qualité en Agroalimentaire

Spécialité : Gestion et Contrôle de Qualité en Agroalimentaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La **LUP-GCQA**, est ouverte à toutes personnes désireuses d'acquérir ou de développer des qualifications leur permettant d'intégrer le marché de l'emploi dans le secteur de l'agroalimentaire, et aussi aux employeurs (privés ou publics) souhaitant développer les compétences de leurs salariés dans le domaine de l'agroalimentaire.

La **LUP-GCQA**, offre à ses lauréats, en plus d'une bonne connaissance de l'entreprise et de son environnement, une formation théorique mais surtout pratique de référence grâce au corps professoral de la FST, aux partenaires Marocains et Français et aussi aux professionnels du secteur de l'agroalimentaire.

DÉBOUCHÉS DE LA FORMATION

La **LUP-GCQA** confère à ses lauréats un très bon potentiel d'adaptation aux secteurs industriels exerçant dans le domaine de l'Agroalimentaire. A l'issue de cette formation, les titulaires de ce diplôme seront capables :

- De prendre en charge le contrôle et de participer à la gestion de la qualité et à la mise en place de l'assurance qualité dans les entreprises agroalimentaires.
- De participer à la promotion de la qualité des produits agroalimentaires,
- De veiller au respect des principes de réglementation et de normalisation alimentaire

CONDITIONS D'ADMISSION

La Licence Universitaire Professionnelle «LUP-GCQA» est ouvert aux :
Titulaires d'un Bac + 2 ou diplôme équivalent (Filières Scientifiques).
Professionnels exerçant dans le domaine de l'Agroalimentaire

PROGRAMME DE LA FORMATION

SEMESTRE 1

Module 1 : Statistique & Informatique

- Elément 1 : Statistique
- Elément 2 : Informatique

Module 2 : Communication & gestion de l'entreprise

- Elément 1 : Communication françaises et professionnelle
- Elément 2 : Economie de l'entreprise - Marketing agroalimentaire

Module 3 : Gestion de la qualité-Génie des procédés industriels en agroalimentaire

- Elément 1 : Gestion de la qualité
- Elément 2 : Génie des Procédés industriels en agroalimentaire

Module 4 : : Gestion de la sécurité sanitaire des aliments-HACCP

SEMESTRE 2

Module 5 : Techniques d'analyses biochimiques et physicochimiques

- Elément 1 : Techniques d'analyses Biochimiques
- Elément 2 : Techniques d'analyses physicochimiques

Module 6 : Techniques d'analyses microbiologiques**Module 7: Réglementation et normalisation alimentaire****Module 8: Gestion et organisation de la qualité**

- Elément 1 : Aliments et stockage
- Elément 2 : Organisation et gestion de la production

Module 9 : Projet de fin d'études

DURÉE DE LA FORMATION

Durée de la formation : Une année

Capacité d'accueil : Limitée

Les enseignements sont programmés les week-ends et sont dispensés par des professeurs universitaires et des professionnels

Coût de la formation : 500 dh frais de dossier + 30000.dh frais de scolarité

**Responsables Pédagogiques: Pr . M. BENCHEKROUN et Pr. J. AMZIL
GSM: 0623201334 et/ou 0677164239**

E-mail : m_bencheckroun02@yahoo.fr et/ou jamila_amzil@yahoo.fr

Site Web: <http://www.cigma.org>