

**Quelques institutions accueillant nos lauréats**

SUP'AGRO	Montpellier (France)
ISTAB	Bordeaux (France)
ESMISAB	Brest (France)
ESCAIA	Montpellier (France)
ENSAIA	Nancy (France)
ESC	Lille (France)
Université Laval	Canada
Université de l'Ohio	USA

**Déroulement des Etudes**

La Formation s'étale sur deux années, réparties en 4 semestres. Chaque année est couronnée par un stage. Le stage de fin d'études débouche sur la rédaction d'un mémoire et une soutenance publique devant un jury.

**Conditions d'accès**

Diplôme Bac+3 de Sup'Agro ou tout diplôme jugé équivalent : licence BAC+3 en Sciences, ou diplôme Bac+2 et 3 années d'expérience professionnelle.

**Dossier de candidature**

- Photocopie du baccalauréat
- Photocopie des diplômes supérieurs
- Relevé de notes des 3 dernières années
- Photocopie de la carte d'identité nationale
- 5 timbres postaux (tarif en vigueur)



[supagro@casanet.net.ma](mailto:supagro@casanet.net.ma)

[www.supagro.ma](http://www.supagro.ma)

Tél : 022 24 54 05/022 24 67 06

Fax : 022 24 53 99

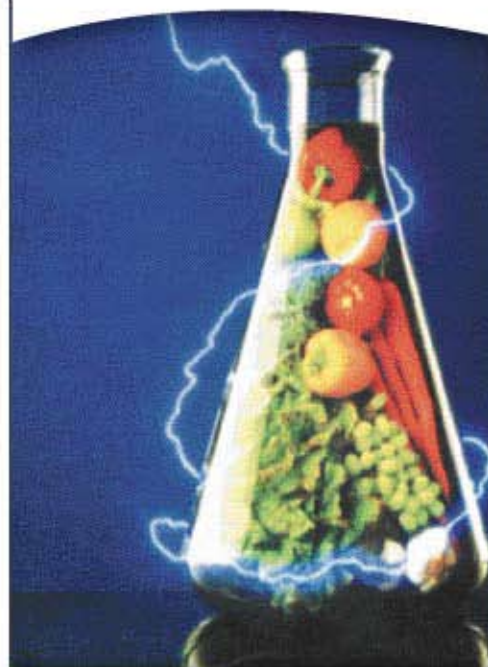
22, Rue Le Câtelet  
(Niv. 227, Bd. Emile Zola)  
Belvédère - 20300 - Casablanca



Ecole supérieure  
de l'agro-alimentaire



**Enseigner la Qualité,  
c'est d'abord la Pratiquer**



**Master  
Génie des Procédés  
et Technologies  
Alimentaires**

**M MOODY**  
INTERNATIONAL  
Certifié Iso 9001:2000

**Ecole  
Certifiée  
ISO 9001, V.2000**

**(depuis 2004)**

# Master Génie des Procédés et Technologies Alimentaires

**Objectif** Former des cadres techniques supérieurs de type ingénieur en Technologie Alimentaire, capables de superviser la fabrication dans les industries agro-alimentaires et de mettre au point de nouveaux procédés ou de nouveaux produits.

## Programme Premier Semestre

Module	Intitulés
Maths	Analyse / Analyse numérique
Thermodynamique	Thermodynamique générale Thermodynamique appliquée Chimie physique
Génie Mécanique	Dessin Industriel Résistance des Matériaux Construction Mécanique Technologie de Fabrication Mécanique
Mécanique des Fluides	Mécanique des Fluides

## Programme Deuxième Semestre

Module	Intitulés
Environnement de l'Entreprise I	Notions d'Economie et de Gestion Marketing I Techniques de Communication Anglais
Génie Electronique	Electronique Electrotechnique
Génie Industriel Alimentaire I	Cinétique physique Froid Industriel Réacteurs et Echangeurs Régulation Automatique
Stage Technologie	Stage d'application Technologie

**Carrières** Responsable de fabrication dans une industrie agro-alimentaire  
Responsable technique dans une industrie agro-alimentaire  
Responsable recherche et développement dans l'industrie agro-alimentaire  
Création de petite ou moyenne entreprise dans l'industrie agro-alimentaire

## Programme Troisième Semestre

Module	Intitulés
Environnement de l'Entreprise II	Gestion des Ressources Humaines Marketing II Techniques de Communication Anglais Gestion de Projets Législation et Réglementation Alimentaire
Génie Industriel Alimentaire II	Opérations Unitaires du GIA I Emballage et Conditionnement Traitement des rejets industriels
Génie Industriel Alimentaire III	Opérations Unitaires du GIA II
Biotechnologie et Sécurité Alimentaire	Microbiologie Industrielle Biotechnologie La Démarche HACCP / ISO 22000

## Programme Quatrième Semestre

Module	Intitulés
Technologie Alimentaire I	Technologie Laitière Technologie des Corps Gras Technologie Sucrière Technologie des Céréales
Technologie Alimentaire II	Technologie Produits de la Mer Technol Produits Carnés Technol Transf Fruits et Légumes Technol Boissons non Alcolisées Travaux Pratiques de Technologie Alimentaire
Stage	Projet de Fin d'Etudes Technologie