

OBJECTIFS

La licence en Technologies Alimentaires et Qualité a pour objectif :

- Maîtriser des techniques et procédés utilisés dans la conception, la fabrication, la formulation ou la mise au point de produits alimentaires.
- Acquérir des compétences liées aux techniques d'analyse pour contrôler et assurer la qualité des produits.
- Préparer l'étudiant à entrer en Master.

CONTENU DE FORMATION

Opérations unitaires en industries agroalimentaires	Analyse sensorielle
Management de la Qualité et de la sécurité sanitaire des Aliments	
Processus technologiques en industries agro-alimentaires	Biochimie
Contrôle physico-chimiques des produits alimentaires	Statistiques



DÉBOUCHÉS

- Assistant du responsable Recherche et Développement dans les industries agroalimentaires.
- Responsable d'unité de production en agroalimentaire.
- Responsable d'hygiène en Industries Agroalimentaires.
- Assistant Responsable Qualité.
- Contrôleur Qualité.



Les **technologies alimentaires** rassemblent des savoirs sur l'alimentation humaine. Cela concerne aussi bien la composition chimique des aliments que leur production, transformation, conservation et distribution.

CONDITIONS D'ACCÈS

La candidature et les critères d'admission à l'EHEB dépendent du profil des candidats :

- 1^{ère} année Licence : être titulaire d'un baccalauréat scientifique + étude de dossier
- 2^{ème} année Licence : avoir effectué et validé une 1^{ère} année équivalente + entretien
- 3^{ème} année Licence : avoir effectué et validé 2 ans équivalentes + entretien



WWW.EHEB.MA

☎ 00212 5 22 99 67 58

☎ 00212 6 61 52 85 68

✉ contact@ehab.ma

📍 **183 BD DE LA RÉSISTANCE**
CASABLANCA MAROC