

ORGANISATION DE LA FORMATION

Première année :

Les enseignements des deux semestres sont essentiellement de Tronc Commun avec allemand de quatre (4) mois en entreprise.

Deuxième année :

Les enseignements des deux semestres sont essentiellement de spécialité avec alternance de six (6) mois en entreprise.

1. Industries des boissons fermentées : Semestre 3
MPGIF-OPB1
2. Industries de fermentation des produits laitiers : Semestre 3
MPGIF-OPL1
3. Industries de fermentation des métabolites primaires et secondaires : Semestre 3
MPGIF-OPMPS1
4. Industries de fermentation pour des enzymes : Semestre 3
MPGIF-OPEA1

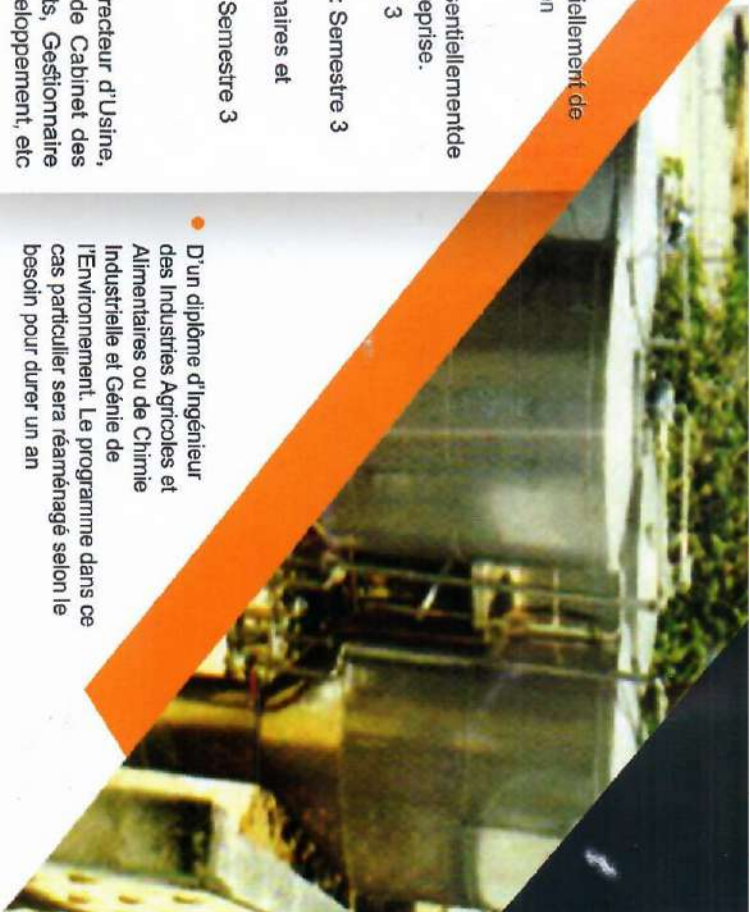
DEBOUCHES

Les débouchés sont : Manager d'Entreprise, Directeur d'Usine, Chef de Production, Responsable QHSE, Chef de Cabinet des Projets, Expert Consultant, Ingénieur des Projets, Gestionnaire de Supply Chain et Logistiques, Recherche et Développement, etc

CONDITIONS D'ADMISSION AU PROGRAMME

Ce programme est ouvert aux détenteurs:

- D'un diplôme de licence en Chimie, en Biochimie, ou licence en Technologie des Industries Alimentaires Biotechnologie, en Technologie de Génie de l'environnement ou toute autre diplôme équivalent avec une mention au moins d'assez bien. La durée de la formation est de deux (2) ans.
- D'un diplôme de DUT moyennant une expérience professionnelle de minimum cinq (5) ans et d'une attestation de validation des acquis professionnels jugée équivalente à la Licence et délivrée par une autorité compétente.



- D'un diplôme d'ingénieur des Industries Agricoles et Alimentaires ou de Chimie Industrielle et Génie de l'Environnement. Le programme dans ce cas particulier sera réaménagé selon le besoin pour durer un an

- D'un diplôme d'ingénieur Agronome avec des compétences justifiées par la validation d'acquis professionnels par une commission compétente dans la matière

- La formation sera aussi ouvert en ligne aux professionnels qualifiés qui ne sont pas en mesure de la faire en présentiel. l'admission est sur titre.

COUT DE LA FORMATION

Le cout de la formation est d'un million trois cent mille (1.300.000) FRANCS CFA par étudiant, reparté en 650 000 FRANCS CFA par an.

contacts :

Tel: 222 25 40 22 , 699546227
email: ensai@univ-ndere.cm



MASTER PROFESSIONNEL

Procédés et Gestion des Industries de Fermentation (PGIF)



La fermentation au cœur des produits cliniques, boissons alcoolisées, laitiers et chimiques

PROGRAMME

Ce programme vise à :

- Equiper les étudiants selon leurs choix, d'une base solide dans les principes scientifiques et technologiques fondamentaux et de leur application dans le contexte des industries de fermentation en général, et particulièrement, des industries des boissons fermentées et non fermentées, des industries de fermentation des produits laitiers, des industries de fermentation des métabolites primaires et secondaires d'ordre alimentaire et santé, des industries de fermentation pour les enzymes microbiennes, des industries de fermentation des produits chimiques et de conversion de la biomasse végétale renouvelable en combustibles liquides et gazeux.

- Développer les connaissances et la compréhension des affaires et de la gestion.

- Apprendre les principes sous-jacents, les concepts, les théories et les méthodes de définition pertinents, l'état actuel des connaissances et les possibilités de développement futur des industries.

- Saisir les contextes globaux, régionaux et locaux de chaque industrie de fermentation selon leur choix. Comprendre la structure des industries de fermentation de leur choix et être conscient des questions politiques, juridiques, éthiques, sanitaires et de sécurité dans la production, la vente et la commercialisation des produits.

Permettre aux élèves de développer leurs capacités personnelles, telles que le travail d'équipe, la communication, l'homme du temps.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE CAPACITÉS PERSONNELLES

1 Pratiques industrielles,

1 commerciales et professionnelles

Les étudiants sont fortement encouragés à entreprendre un placement industriel en niveaux 1 et 2

Adopter une attitude et des aptitudes matures et professionnelles, liées à leurs aspirations professionnelles

2 Autonomie, responsabilité et travail avec les autres

Assumer la responsabilité du perfectionnement personnel et professionnel

Gestion efficace du travail et du temps à la fois en tant qu'individu et partie d'un groupe

3 Communication numérique et la technologie de l'information

Communication efficace, écrite et orale, à tous les niveaux

Développement de compétences analytiques, numériques et informatiques critiques, à la fois générales et spécifiques aux sujets

LES ACQUIS OU COMPÉTENCES ATTENDUS DES APPRENANTS

1 Compréhension, connaissances et compétences cognitives

On s'attendra à ce que les apprenants aient :

- Une connaissance et une compréhension détaillées des matières et des sujets fondamentaux qui sont essentiels pour acquérir le large éventail d'expertise requise pour les procédés et gestion des industries de fermentation, y compris, sans s'y limiter, la science et la technologie des matières premières, la science des microorganismes, la microbiologie, la biochimie, la technologie des procédés, les études commerciales, la gestion, la sécurité alimentaire, le contrôle de la qualité et l'assurance de la qualité, l'évaluation des saveurs et la chimie analytique.

2 Renseignements et recherche

- Une bonne compréhension et une bonne connaissance des questions de politique, de législation, d'éthique, de santé et de sécurité qui concernent la conception, la fabrication, la commercialisation et la vente des différents produits issus des industries de fermentation et pour les matières premières, les adjuvants à la transformation, les sous-produits et les déchets de l'industrie.

- Gérer les données et l'information de façon efficace et efficiente. Utilisez une gamme des techniques pour la présentation au travail : écrit, traité, feuilles de calcul, trousseaux de présentation.

- Prendre la responsabilité de leur apprentissage et devenir plus indépendant en tant qu'apprenants. Travailler efficacement seul et en équipe.

- Réaliser une enquête documentaire détaillée et être compétent et expert dans la collecte, l'organisation et la présentation d'informations à partir de www, bibliothèque, revues, livres.

- Faire un jugement critique et des évaluations.

- Effectuer efficacement les opérations de processus des industries de fermentation à l'échelle pilote, y compris la planification de recettes, de quantités, de paramètres de processus.

ORGANISATION OF THE PROGRAM

First year

The teaching program of the first and second semesters are essentially common with a 4 months industrial internship.

Second year :

The teaching program of the two semesters are basically made of options of choice by candidates to specialize on with a 6 months of industrial project work. The options are:

1. Industries for fermented beverages : Semester 3
MPGIF-OPB1
2. Industries for dairy fermented products : Semester 3
MPGIF-OPL1
3. Industries for primary and secondary metabolites fermented products : Semester 3
MPGIF-OPMPS1
4. Industries for obtaining enzymes by fermentation : Semester 3
MPGIF-OPEA1

OPPORTUNITIES

The opportunities are: Company Manager, Plant Manager, Production Manager, QHSE Manager, Project Chief of Staff, Expert Consultant, Project Engineer, Supply Chain and Logistics Manager, Research and Development, etc

ADMISSION CONDITIONS

This program is open to candidates having :

- A bachelor's degree in Chemistry, Biochemistry, or Bachelor's degree in Biotechnology and Food Industries, Environmental Engineering or any other equivalent degree with at least a "C" grade. The duration of the training is two (2) years, diploma subject to a minimum of five (05) years.
- Or a "Diplome Universitaire de Technologie" (DUT)
- Professional experience and a certificate of validation of professional achievements deemed equivalent to a bachelor's degree and issued by a competent authority.



- A Master of Engineering degree in Agro-Food process Industries, or Industrial Chemistry and Environmental Engineering. The program in this particular case will be redesigned accordingly to last one year.
- A diploma of Agronomy with skills justified by the validation of professional achievements by a competent commission in the required field,
- The training will also be open online to qualified professionals who are not able to take lectures directly in class.
- Admission is by study of candidate's file.

COST OF TRAINING

The cost of the training is one million three hundred thousand (1,300,000) CFA francs per student, thus 650,000 CFA francs per year

CONTACTS :

Tel: 222 25 40 22 , 699546227
email: ensai@univ-ndere.cm



PROFESSIONAL MASTER

Process and Management of Fermentation Industries

(PGIF)

Fermentation at the heart of clinical products, alcoholic beverages, dairy products and chemicals



OBJECTIVES

OF THE PROGRAM

This program targets:

- To equip students according to their choices, with a solid basis in the fundamental scientific and technological principles and their applications in the context of fermentation industries in general, and particularly, fermented and unfermented beverage industries, dairy fermentation industries, primary and secondary metabolite fermentation industries of food and health order, fermentation industries for microbial enzymes, chemical fermentation industries and conversion of renewable plant biomass to liquid and gaseous fuels.
- To develop knowledge and understanding of business and management. Learn the underlying principles, concepts, relevant theories and methods of definition, the current state of knowledge and opportunities for future development of industries.
- To Grasp the global, regional and local contexts of each industry ...



LEARNING OUTCOMES AND PERSONAL ABILITIES

1 Commercial and Professional industrial practices

The students highly recommended to undertake industrial placements in years 1 & 2
Adopt a mature and professional attitude and skills linked to their professional aspirations

2 Autonomy, responsibility and working with others

Take responsibility for personal and professional development
Efficient management of work and time both as an individual and as part of a group

3 Digital communication and information technology

Efficient written, oral and Communication at all levels
Development of critical analytical, digital skills, both general and subject-specific



THE EXPECTED ACHIEVEMENTS OR COMPETENCES OF LEARNERS

1 Understanding, knowledge and cognitive skills

Learners will be expected to have:

- A detailed knowledge and understanding of the fundamental materials and topics that are essential to acquire the wide range of expertise required for the processes and management of fermentation industries, including, but not limited to, raw material science and technology, microorganism science, microbiology, biochemistry, process technology, business studies, management, food safety, quality control and quality assurance, flavour assessment and analytical chemistry.

- A good understanding and knowledge of policy, legislative, ethical, health and safety issues that concern the design, manufacture, marketing and sale of the various products from the fermentation industries and for raw materials, processing aid, by-products and industrial waste.

2 Search of Information and Research

- Manage data and information effectively and efficiently. Use a range of techniques for presentation at work: written, processed, spreadsheets, presentation kits.
- Take responsibility for their learning and become more independent as learners.
- Work effectively alone and as a team.
- Carry out a detailed documentary survey and be competent and expert in the collection, organization and presentation of information from www, library, journals, books. Make critical judgment and assessments.
- Efficiently perform process operations of fermentation industries on a pilot scale, including planning recipes, quantities, process parameters.