

SEMESTRE 1

- BIOLOGIE CELLULAIRE
- Géologie Générale
- Atomistique et liaison chimique
- Thermodynamique mécanique
- Mathématiques
- METHODOLOGIE DE TRAVAIL UNIVERSITAIRE
- Histologie et Notion d'embryolo

SEMESTRE 2

- Optique Electricité
- GÉODYNAMIQUE EXTERNE
- BIOLOGIE DES ORGANISMES VEGETAUX
- Culture digitale
- BIOLOGIE DES ORGANISMES ANIMAUX
- GÉODYNAMIQUE INTERNE
- Chimie des solutions / chimie organique

SEMESTRE 3

- Français
- Ecologie générale
- Biochimie Structurale
- Microbiologie générale
- Techniques d'analyse
- Biostatistiques
- Informatique pour la biologie (programmation)

SEMESTRE 4

- Français
- GÉNÉTIQUE
- Physiologie Animale
- Systématique et notion de biodiversité
- Biologie moléculaire
- Physiologie Végétale
- Enzymologie et biochimie métabolique

SEMESTRE 5

- Anglais
- Innovation et valorisation des produits de terroir
- Biochimie des denrées alimentaires
- Alimentation et Nutrition Humaine
- Biotechnologies appliquées à l'agroalimentaire
- Microbiologie alimentaire
- Digital Skills II : Excel avancé

SEMESTRE 6

- Qualité nutritionnelle et organoleptique /analyse sensorielle
- Sécurité sanitaire des aliments et toxicologie
- Anglais
- Gestion de la qualité et organisation du travail
- Procédés et technologies alimentaires
- Management de l'innovation et entrepreneuriat
- Interaction plantes microorganismes, biomolécules et valorisation desphytoressources

Tronc Commun: BCG- Biosciences



جامعة سيدي محمد بن عبد الله بفاس
UNIVERSITÉ SIDI MOHAMED BEN ABDELLAH DE FES
كلية العلوم ظهر المصراذ فاس
FACULTÉ DES SCIENCES DHAR EL MAHRAZ FES



CYCLE LICENCE

LICENCE D'EXCELLENCE

**Biotechnologie,
Agroalimentaire et Sécurité
Sanitaire des Aliments**

DÉPARTEMENT DE BIOLOGIE





Objectifs

A l'issue de cette formation, le diplômé aura acquis les compétences recherchées par différents secteurs et/ou nécessaires pour évoluer et faire évoluer son établissement. Les lauréats seront capables de répondre à tous les enjeux de la qualité dans l'entreprise. Ils peuvent également animer des projets R&D en relation avec la sécurité sanitaire des aliments et avec la biotechnologie. Ils peuvent aussi assurer/contribuer au développement de nouveaux produits et/ou services.

Par ailleurs, cette formation sera suivie d'un Master spécialisé en Biotechnologies Alimentaires et Sécurité Sanitaires des Aliments.

Débouchés

La filière "Biotechnologie, Agroalimentaire et Sécurité Sanitaire des Aliments", escompte former des licenciés de haut niveau polyvalents, dynamiques et capables de s'intégrer rapidement dans différentes institutions, notamment des entreprises agricoles et agroalimentaires. A l'issue de cette formation, le diplômé aura acquis les compétences recherchées par différents secteurs et/ou nécessaires pour évoluer et faire évoluer son établissement. Les lauréats seront capables d'occuper plusieurs postes, à titre d'exemple :

- Superviseur qualité en industrie agroalimentaire ;
- Technico-commercial ;
- Formateur en agroalimentaire (OFPPT) ;
- Responsable de ligne de production en industrie agroalimentaire ;
- Technicien de laboratoire ;
- Cadre technique en agroalimentaire ;
- Administrateur ;
- Créer sa propre Start-Up ...

Condition d'accès

- Avoir un DEUG "Biosciences BCG"
- La sélection se fera sur la base de l'étude du dossier et d'un test écrit.