

Les débouchés

Les compétences des diplômés s'articuleront autour des axes suivants :

- Maîtrise des procédés de transformation des produits alimentaires : organiser une production industrielle basée sur la transformation des productions agricoles, comprendre les interactions entre les produits et les procédés, optimiser l'outil de production, mesurer et optimiser les coûts et valoriser les sous produits ;
- Contrôle des produits alimentaires : matières premières, semi-produits et produits finis. Ainsi, ces futurs licenciés seront appelés à participer à construire et améliorer un système qualité, mettre en place l'HACCP, contribuer à une démarche de certification, participer à des audits, former le personnel à l'hygiène, mettre en place la traçabilité ;
- Evaluation des risques liés à la qualité chimique, physico-chimique et microbiologie des produits alimentaires ;
- Compréhension et contrôle des réactions chimiques accompagnant le stockage des produits alimentaires ;
- création de micro entreprises et aptitude à gérer des projets d'investissement.