



## PRESENTATION DE L'ESIAT, L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE TUNIS

Le cadre de la formation

Sonia BOUDICHE et Mouna BOULARÈS  
ESIAT, Tunisie

**2ème FORMATION RÉGIONALE LACTIMED**  
**ZAHLÉ, LIBAN, 7-8 MAI 2014**



# PRESENTATION DE L'ESMAT

## Statut

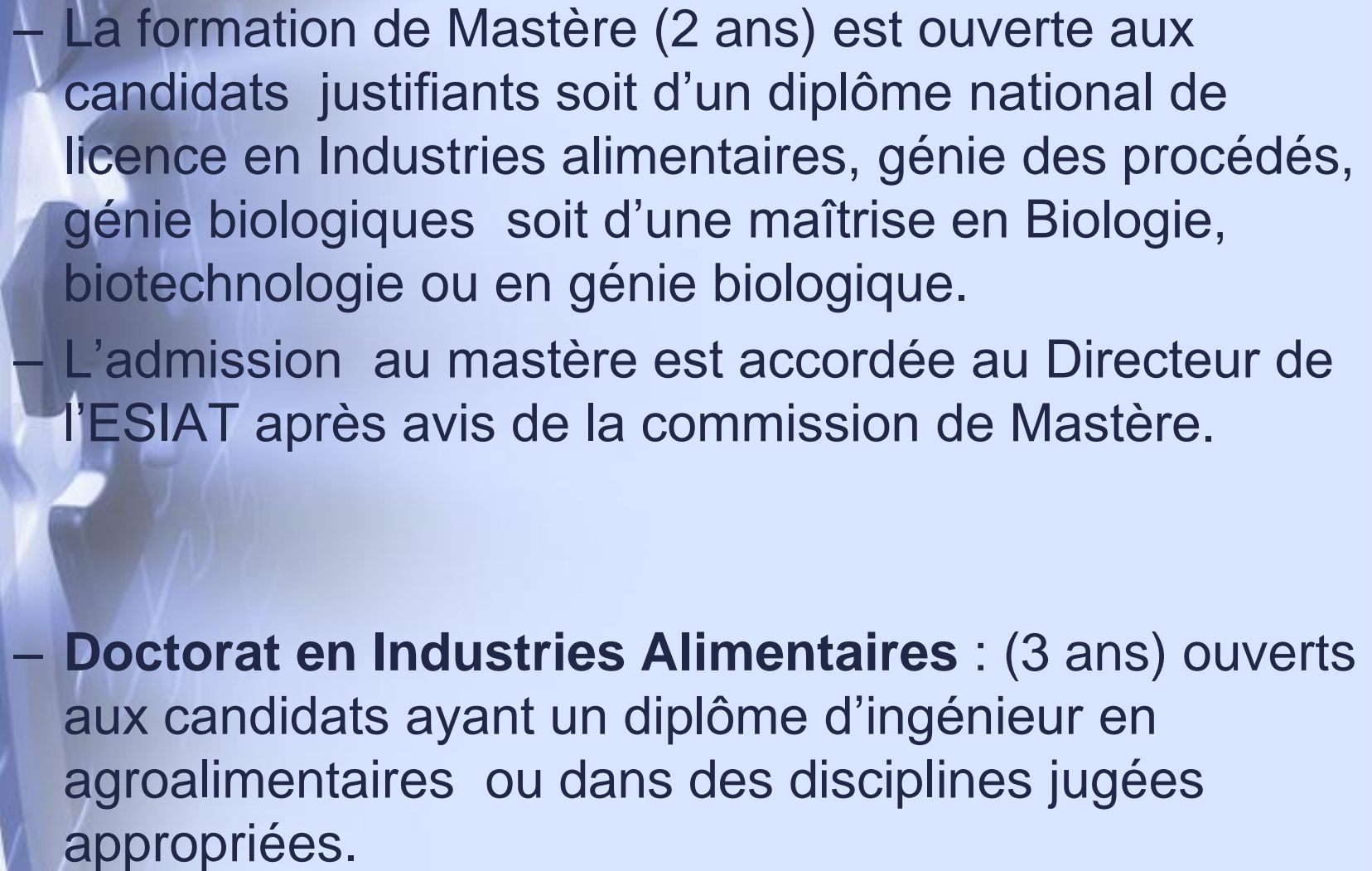
- Etablissement public d'enseignement supérieur, créé en 1976 et dont la vocation est de former des Ingénieurs (Bac +5) et des techniciens (Bac +3) en industries agroalimentaires. La formation LMD (LAIPA: Licence appliquée en Procédés Alimentaires) remplacé actuellement celle de techniciens supérieurs.

## Formation

**Formation Ingénieur :** Sur concours national après un cycle préparatoire.

**Formation Licence appliquée :** Par orientation universitaire après le baccalauréat.

**Formation Mastère Professionnel:  
Innovation, Valorisation en Industries Alimentaires  
et Développement Durable (IVIADD)**

- 
- La formation de Mastère (2 ans) est ouverte aux candidats justifiant soit d'un diplôme national de licence en Industries alimentaires, génie des procédés, génie biologiques soit d'une maîtrise en Biologie, biotechnologie ou en génie biologique.
  - L'admission au mastère est accordée au Directeur de l'ESIAT après avis de la commission de Mastère.
  - **Doctorat en Industries Alimentaires** : (3 ans) ouverts aux candidats ayant un diplôme d'ingénieur en agroalimentaires ou dans des disciplines jugées appropriées.

## Direction

- Directeur: M. M'nasser Hassouna
- Directeur des Etudes et des Stages : Mme Sonia Boudiche Fezzani
- Secrétaire général: M. Salah Ben Mehrez

## Département

**Sciences de base et de l'ingénieur** : Mme Faten Kachouri Maamar

**Technologie Alimentaire** : M. Ahmed Kamoun

## Nature de la formation

- l'enseignement repose sur des cours théoriques et pratiques Partant des sciences de base (1<sup>ère</sup> année) aux sciences et technologie des aliments (2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année), tout en assurant une formation en économie et gestion des entreprises et en législation.
- Durant les études, des visites et des stages professionnels obligatoires sont effectués par les étudiants dans les entreprises agro-alimentaires. Enfin de cycle, les étudiants sont appelés, dans le cadre de leurs stages de fin d'études de réaliser un mémoire sur un sujet technique rencontré dans l'industrie agro-alimentaire.

## Débouchés

- Le secteur agro-alimentaire est vaste et diversifié. Il a besoin de cadres compétents aussi bien au niveau de la production qu'au niveau du contrôle, du conditionnement, du stockage, de l'amélioration de la qualité et de la préservation de l'environnement. Les diplômés de l'ESIAT peuvent être recrutés dans les secteurs suivants :
- Les entreprises publiques et privées d'agroalimentaire
- Secteur pharmaceutique et cosmétique  
Bureaux d'études et d'ingénierie



Licence Bac + 3

Mastère Bac + 5

Systeme LMD (Licence –Mastère –Doctorat)

Doctorat :Bac+ 8