



## PRÉSENTATION DE L'ISEP DE MATAM

L'Institut Supérieur d'Enseignement Professionnel (ISEP) de Matam est un établissement public d'enseignement supérieur, chargé de former en alternance des **Techniciens Supérieurs** dans les domaines de **l'Agriculture-Élevage-Productions forestières, des Mines, de l'Agro-alimentaire, de l'Aquaculture et de l'Artisanat.**

### AGROALIMENTAIRE

L'industrie agroalimentaire (IAA) est l'ensemble des activités industrielles qui transforment des productions issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche en produits alimentaires destinés essentiellement à la consommation humaine ou animale.

Ces dernières années, l'on assiste au développement du secteur de l'agroalimentaire au Sénégal avec la création d'entreprises, de PMI et PME évoluant dans la fabrication de produits alimentaires.

Cependant, pour une bonne prise en charge du secteur il faut des ressources humaines qualifiées. C'est ainsi que l'Agroalimentaire fait partie des cinq domaines de formation de l'ISEP de Matam.

### Technicien Supérieur Technologies de Transformation et de Conservation des Produits Agroalimentaires (TS-2TCPA)

Le TS-2TCPA possède les connaissances scientifiques et techniques indispensables pour préserver la qualité des matières premières et des produits finis et conduire une ligne de fabrication.

Les compétences acquises lui permettront de contrôler et coordonner les opérations de contrôle qualité des matières premières, de transformation, de conservation, de conditionnement et de stockage de produits agroalimentaires de toutes sortes.

### DIPLOME EXIGE

> Baccalauréat **Toutes séries** ou **BT**

### DUREE FORMATION

- > **02** ans en temps plein programmés sur **2400** heures
- > **04** semestres de formation
- > **600** heures par semestre
- > **30** crédits par semestre



### ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS-APPRENTISSAGES

L'approche par compétences adoptée à l'ISEP de Matam est une approche modulaire articulée sur un système de validation de crédits devant attester l'acquisition de compétences.

Les enseignements-apprentissages sont effectués en mode alterné institut-entreprise, selon la répartition suivante :

- > **20%** de cours théoriques contextualisés ;
- > **20%** de travaux dirigés et de visites d'entreprises ;
- > **60%** d'activités pratiques au sein de l'institut et en entreprise sous forme de stages



**Compétences spécifiques**

- Analyser la fonction de travail;
- Préparer l'environnement de travail de l'unité de transformation des produits agroalimentaires;
- Préparer les matières d'œuvre pour la transformation des produits agroalimentaires;
- Effectuer les opérations unitaires de transformation et de conservation des produits alimentaires;
- Réaliser un projet professionnel;
- Effectuer les opérations de nettoyage et de désinfection de l'environnement de travail de l'unité de transformation des produits agroalimentaires;
- Intégrer le marché du travail ou exercer la profession de technicien supérieur en technologies de transformation et conservation des produits agroalimentaires, etc.

**Compétences transversales**

- Améliorer son efficacité lors de la pratique d'une activité physique, dans une perspective de santé;
- Communiquer en milieu professionnel;
- Assurer la gestion des risques pour la santé, la sécurité et l'environnement;
- Utiliser les outils de calculs et de mesures;
- Faire l'administration courante d'une entreprise agroalimentaire;
- Appliquer les règlements et les normes relatifs à la profession;
- Gérer l'organisation du travail d'une entreprise agroalimentaire;
- Assurer veille scientifique et technologique, etc.

**Emploi salarié**

Plusieurs types d'entreprises embauchent les TS en 2TCPA :

- PME/PMI agro-alimentaires;
- Industries agroalimentaires ;
- Services d'inspection des aliments;
- Organismes de contrôle ;
- Universités, Centres de recherche;
- ONG , etc.

**Auto emploi**

Mise en place d'unités de transformation agroalimentaire évoluant dans :

- La transformation et conservation des fruits et légumes ;
- La fabrication de produits laitiers ;
- La fabrication de produits carnés ;
- Transformation des céréales et légumineuses ;

**NB : Chaque apprenant doit concevoir un projet professionnel personnel (PPP) à concrétiser en cours ou à la fin de la formation**



 +221 33 966 32 23

 [direction@isepmatam.sn](mailto:direction@isepmatam.sn)

 Matam près de chez Thierno Baila en face fleuve