



ECOLE SUPÉRIEURE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE TUNIS

REJOIGNEZ-NOUS

"Rejoignez notre programme et façonnez l'avenir de l'industrie alimentaire !"

NOS ATOUTS

*"Un programme axé sur les **technologies alimentaires**, la **sécurité des aliments** et l'**optimisation des procédés industriels** vers une **Industrie 4.0**"*

*"Vous serez formé pour résoudre des défis complexes liés à la **production alimentaire**, l'**emballage**, et le respect des **normes sanitaires** et **environnementales**."*



CONTACT

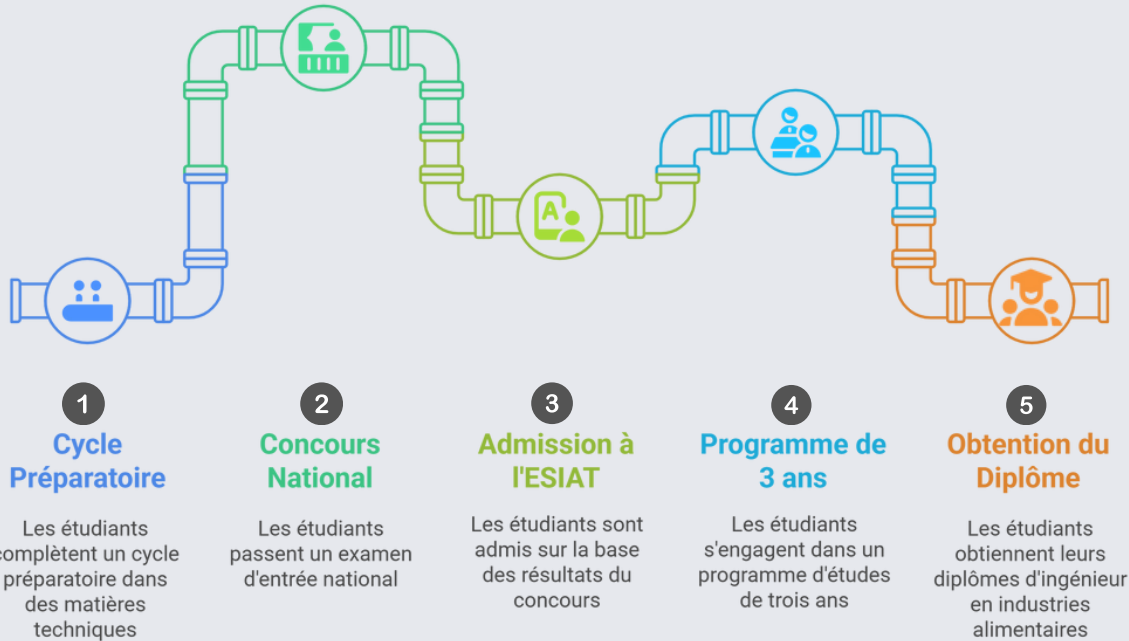
ECOLE SUPÉRIEURE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE TUNIS (ESIAT)

58 AV. ALAIN SAVARY, 1003 TUNIS EL KHADRA

TEL (+216) 70 137 777 FAX (+216) 70 137 778



ADMISSION & OBTENTION DU DIPLOME



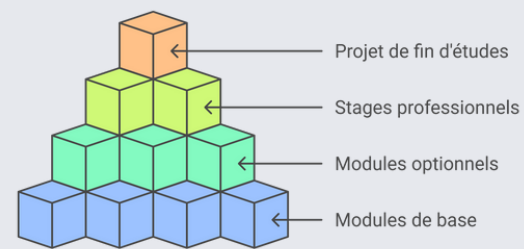
PROGRAMME DÉTAILLÉ DES ÉTUDES

Les enseignements sont dispensés sous forme de cours, de travaux dirigés (TD), de travaux pratiques (TP), de cours intégrés, de visites et de travaux personnels encadrés.

La formation est complétée par des stages professionnels obligatoires en première et deuxième année; en troisième année, elle inclut un projet de fin d'études à caractère professionnel sous forme d'un travail d'ingénierie encadré par au moins un enseignant.

Les études sont organisées en unités d'enseignement ou modules. Les modules peuvent être regroupés en groupes de modules (GM) comme unités d'évaluation des connaissances.

Structure du programme d'ingénierie



LA PREMIÈRE ANNÉE
 Le programme est orienté sur l'acquisition et la consolidation de savoirs et d'outils à travers les modules enseignés en :

- **GM1** : Biologie fonctionnelle, Biochimie structurale et métabolique, Nutrition, Microbiologie Générale, Techniques d'analyse, Microbiologie Alimentaire, Traitement des Eaux.
- **GM2** : Electrotechnique, Thermique, Automatique, Froid.
- **GM3** : Transferts de chaleur, Transferts de matière, Mécanique des fluides, Probabilité, Informatique
- **GM4** : Économie, Statistique, Gestion des entreprises, Mathématiques appliquées, Français



Le programme est consacré à un approfondissement et à un élargissement des connaissances acquises précédemment à travers les modules de:

- **GM1** : Statistique, Création d'entreprises/Marketing, Rhéologie, Science des matériaux, Technologie des matières grasses, Technologie des céréales, Technologie du lait
- **GM2** : Génie des bioprocédés, Opérations unitaires: Filtration - Centrifugation, Séchage, Évaporation - Distillation, Cristallisation - Extraction liquide.
- **GM3** : Biochimie alimentaire, Techniques de conservation, Plans d'expériences, Marketing Agroalimentaire, Module optionnel.
- **GM4** : Technologie des céréales et panification, Technologie des MG - Huilerie, Produits carnés et de la mer, Œnologie - Brasserie - Vinaigrerie



Le programme permet aux étudiants de conforter, exploiter et valoriser les connaissances acquises et de compléter leur formation dans des disciplines diverses:

- **GM1** : Emballage/Conditionnement, Technologie du sucre, Additifs et arômes, Analyses sensorielles, Droits de l'Homme Sciences, Initiation à l'élaboration d'un PFE
- **GM2**: Modélisation - Simulation, Législation - Normalisation, Qualité / Hygiène, Technologie des boissons et jus, Techniques de communication, Modules optionnels (Lean Management, Gestion de production et logistique)



STAGES ET PROJET DE FIN D'ÉTUDES

Première année : Stage d'initiation polyvalent en milieu professionnel effectué en fin d'année (1 mois)

Deuxième année :

- Stage en Technologie des Matières Grasses (1 semaine)
- Stage de perfectionnement technique en Industrie Alimentaire (1 mois)
- Stage d'Œnologie (1 semaine)

Troisième année: Projet de Fin d'Etudes (PFE) réalisé en Industries Alimentaires (6 mois).



- A l'ESIAT, vous pouvez forger des compétences techniques tout en développant des qualités humaines et professionnelles essentielles.
- La diversité des activités académiques, sociales et sportives fait de la vie étudiante une expérience complète et formant les leaders de demain dans le domaine des IAA.

Opportunité de Double-Diplômation et Mobilités Internationales



DOUBLE-DIPLOMES & SEJOURS D'ETUDES

L'Ecole Supérieure des Industries Alimentaires de Tunis (ESIAT) a mis en place une politique de partenariats internationaux visant à offrir des opportunités de double diplomation et de mobilités.

Dans cette optique, l'ESIAT collabore avec des institutions étrangères de renommée, situées dans des zones stratégiques pour le développement de l'Ecole. Ces partenariats permettent de renforcer la présence de l'ESIAT à l'international à travers:

- Double diplomation avec l'Institut Agro-Montpellier en Systèmes Agricoles et Agroalimentaires Durables au Sud (SAADS).
- Séjour d'études à l'Institut Polytechnique UniLaSalle.



“Profitez de la Convention Double Diplôme ESIAT- Institut Sup Agro de Montpellier et du séjour d'études en cursus d'Ingénieur SAADS”

“Départ en séjour d'études à l'étranger dans le cadre d'un partenariat avec l'Institut Polytechnique UniLaSalle”

ESIAT: UN DIPLÔME, UN MONDE DE POSSIBILITÉS...



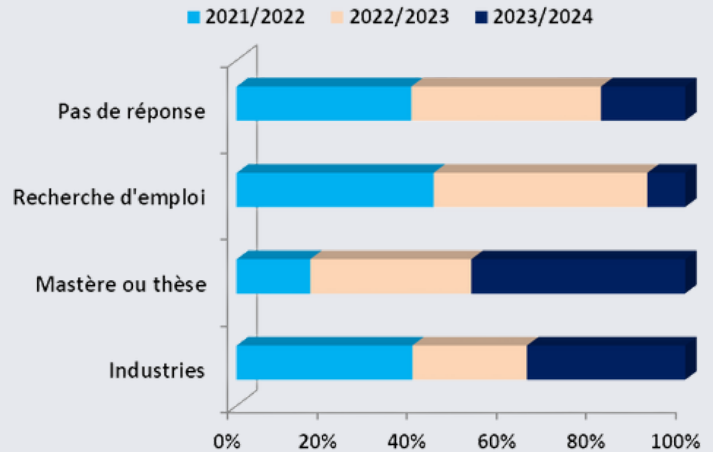
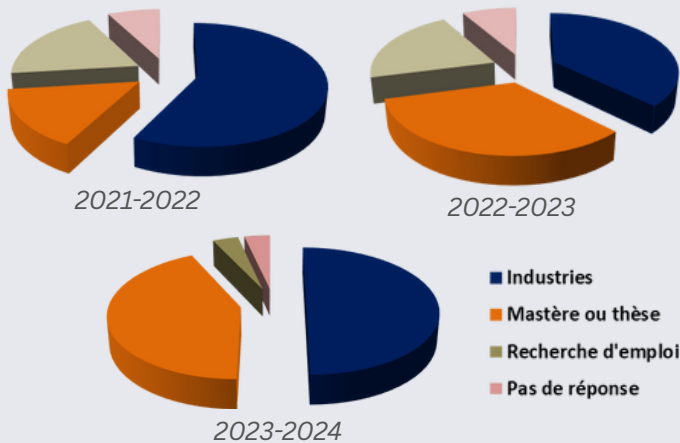
"Des compétences recherchées, une carrière savoureuse !"



DÉBOUCHÉS & EMPLOYABILITÉ

A l'ESIAT, nous formons les talents de demain pour une industrie alimentaire en pleine évolution. Grâce à un enseignement pratique et innovant, nos diplômés développent des compétences recherchées par les entreprises du secteur.

Que vous rêviez de **production**, de **qualité**, de **R&D** ou de **management**, notre formation vous ouvre les portes d'une carrière passionnante et gourmande en opportunités.



Employabilité et débouchés des ingénieurs diplômés ESIAT 2021-2024

Poussez les frontières de l'innovation alimentaire avec un DOCTORAT à l'ESIAT !

Contribuez à des avancées concrètes pour une alimentation plus sûre, saine et durable.

Passionné(e) par la recherche et l'innovation dans le domaine des sciences et industries alimentaires ? L'ESIAT vous offre l'opportunité de poursuivre un doctorat au cœur des défis alimentaires de demain !

Rejoignez un environnement scientifique stimulant, équipé de laboratoires de pointe et encadré par des chercheurs experts:

- **LIVIAD** : Laboratoire d'Innovation et Valorisation pour une industrie Alimentaire Durable – LR21AGR04
- **LITSA**: Laboratoire Innovation Technologique et Sécurité Alimentaire – LR22AGR01



ESIAT: L'ÉCOLE QUI NOURRIT VOTRE AVENIR PROFESSIONNEL !



ESIAT

Ecole Supérieure des Industries Alimentaires de Tunis
المدرسة العليا للصناعات الغذائية بتونس



ECOLE SUPÉRIEURE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE TUNIS

facebook.com/esiatic1976

www.esiat.agrinet.tn

linkedin.com/company/esiatic-tunis/



Scan me

CONTACT

ECOLE SUPÉRIEURE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE TUNIS (ESIAT)
58 AV. ALAIN SAVARY, 1003 TUNIS EL KHADRA
TEL (+216) 70 137 777 FAX (+216) 70 137 778