



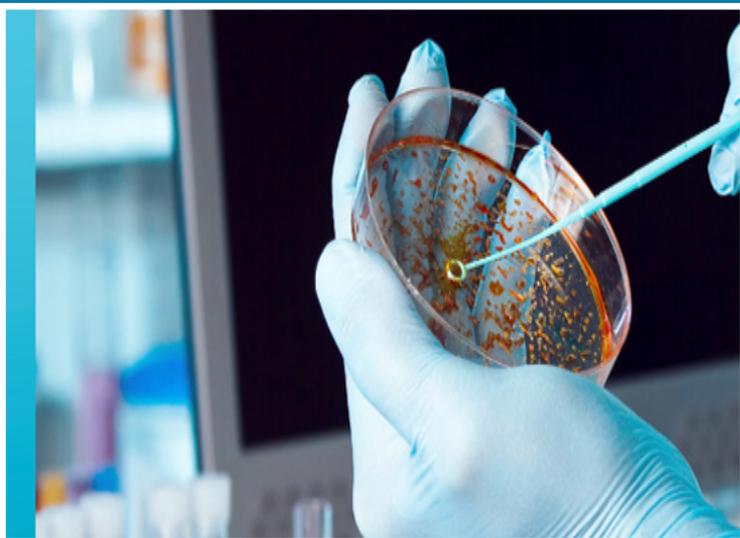
المدرسة العليا للتكنولوجيا - سلا  
Ecole Supérieure de Technologie - Salé

جامعة محمد الخامس - الرباط  
Université Mohammed V - Rabat



## Diplôme Universitaire de Technologie

Génie Bio  
Industriel (GBI)



Département Génie Urbain et Environnement

## OBJECTIF

Le DUT Génie Bio-Industriel «GBI», s'adresse à des étudiants souhaitant intégrer rapidement la vie professionnelle en tant que techniciens supérieurs dans les Industries Agro-alimentaires et Agro-industriels.

Grâce à un enseignement fondamental approfondi pluridisciplinaire et une formation technique développée et actualisée, la filière «GBI» permet à l'étudiant d'acquérir une compétence polyvalente recherchée par les entreprises du secteur notamment en matière de gestion de production, analyse, contrôle et gestion de la qualité.

Les enseignements transversaux assurés tout au long de cette formation (connaissance de l'entreprise, techniques de gestion, législation de travail, informatique, langues et communications, ...), donnent à l'étudiant une forte polyvalence indispensable à l'exercice de son futur métier et à son adaptabilité dans des environnements évolutifs.

## DEBOUCHES DE LA FORMATION

Les lauréats DUT en GBI peuvent occuper des postes de responsable de production, responsable qualité, responsable maintenance, responsable de laboratoire, dans :

- Les industries de transformation et manufacturières,
- Les unités de production d'emballage,
- Les unités de conditionnement,
- Les conserveries, les laiteries, les minoteries, les biscuiteries, ...
- Les unités de congélation, ...

Ils peuvent occuper également des postes de cadres dans les organismes de contrôle qualité et de certification, les laboratoires d'analyse, ou travailler comme technico-commercial en agro-alimentaire.

Les lauréats du DUT en GBI peuvent aussi poursuivre leurs études en Licence Professionnelle ou intégrer les Ecoles d'Ingénieurs, les Universités et Ecoles Privées Nationales et Etrangères.

## CONDITIONS D'ACCES ET PRE-REQUIS

### Accès en semestre 1 :

- Etre titulaire du Baccalauréat Scientifique ou Technique ou un diplôme reconnu équivalent ;
- Réussir la sélection basée sur les résultats obtenus au baccalauréat et par type de baccalauréat ;

### Accès par passerelle en semestre 3 :

- (selon la capacité de la filière) ;
- Satisfaire les pré-requis des modules du troisième semestre et du second semestre de la filière ;
- Étude de dossier.

## Coursus de formation

Semestre 1				
Module	Intitulé du module	Matières	VH	Total
M1	Physique de base	•Electricité	38	100h
		•Mesures physiques	42	
		•Thermodynamique	20	
M2	Langues	•Arabe	20	80h
		•Anglais	30	
		•Français	30	
M3	Mathématiques et initiation à l'informatique	•Mathématiques	40	100h
		•Bureautique et programmation	40	
		•Statistiques	20	
M4	Chimie	•Chimie Organique	32	100h
		•Chimie physique	36	
		•Chimie en solution	32	

Semestre 2				
Module	Intitulé du module	Matières	VH	Total
M5	Physique appliquée	•Transfert thermique	32	96h
		•Mécanique des fluides	40	
		•Métrologie	24	
M6	Biologie/ Microbiologie	•Microbiologie Générale	36	96h
		•Biologie générale	30	
		•Physiologie générale	30	
M7	Biochimie/Biologie moléculaire	•Biochimie	52	82h
		•Biologie moléculaire	30	
M8	Langues et communication	•Techniques d'Expression et de Communication (TEC)	30	80h
		•Anglais	30	
		•Motricité et Activité d'Ouverture (MAO)	20	

## Cursus de formation

### Semestre 3

Module	Intitulé du module	Matières	VH	Total
M9	Informatique et Mathématiques appliquées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informatique appliquée</li> <li>• Mathématiques appliquées</li> <li>• Statistique appliquée et échantillonnage</li> </ul>	40 30 30	100h
M10	Procédés industriels	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédés de fabrication</li> <li>• Procédés de conservation</li> <li>• Opérations unitaires et Techniques de séparation</li> </ul>	44 26 30	100h
M11	Techniques d'analyses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques d'Analyses Physicochimiques</li> <li>• Techniques d'Analyses Microbiologiques appliquées</li> <li>• Analyse des produits alimentaires</li> </ul>	32 32 32	96h
M12	Management et développement durable	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestion des Rejets Industriels et Développement Durable</li> <li>• Management de production</li> <li>• Hygiène &amp; Sécurité</li> </ul>	30 30 30	90h

### Semestre 4

Module	Intitulé du module	Matières	VH	Total
M13	Qualité et Toxicologie alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité alimentaire</li> <li>• Toxicologie alimentaire</li> <li>• Microbiologie industrielle</li> </ul>	30 30 32	92h
M14	Gestion-Législation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestion de projets</li> <li>• Droit du travail</li> <li>• Préparation à la Vie Active</li> </ul>	46 30 10	86h
M15	Projet de fin d'études			100h
M16	Stage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stage d'initiation (Première année)</li> <li>• Stage technique (Deuxième année)</li> </ul>		4s 8s

Avenue Le Prince Héritier, B.P. : 227 Salé - Médina - Maroc

Tél. : 212 (0) 5 37 88 15 61 / 62

Fax : 212 (0) 5 37 88 15 64

www.ests.ma - administration@ests.ma