



USJ



Université Saint-Joseph de Beyrouth
Faculté de pharmacie
Département de nutrition

MASTER EN TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Agroalimentaire | Gestion de la qualité
Transformations | Chaîne logistique
Emballage | Salubrité alimentaires
Management

Le Master en Technologie Alimentaire est un programme dynamique conçu pour vous permettre de développer des compétences polyvalentes en **innovation alimentaire**, en **gestion de la qualité** et en **optimisation de la production**.

Ce master est la clé d'une carrière enrichissante, avec une immersion dans des projets appliqués vous permettant d'intégrer avec succès le marché du travail dans les différents métiers et secteurs touchant à l'alimentation.

Notre collaboration avec des acteurs locaux de renom atteste de notre engagement à tisser des liens solides et durables avec les acteurs clés de l'industrie agroalimentaire.

Nos étudiants peuvent également profiter d'une convention d'échange avec UniLaSalle Beauvais en France, leur permettant de faire un semestre d'étude en quatrième ou en cinquième année du parcours ingénieur en alimentation et santé.

Rejoignez-nous pour changer le monde alimentaire, en apportant des solutions innovantes et adaptées aux enjeux locaux et internationaux !

■ Objectifs

Ce master de 120 crédits qui s'étale sur 4 semestres vise à :

- Former des professionnels capables d'innover en **R&D** pour le développement de produits alimentaires adaptés aux besoins du marché.
- Fournir une expertise approfondie en **sciences et technologies alimentaires**, incluant les procédés de transformation, les interactions au sein des matrices alimentaires, les innovations en matière d'emballages...
- Développer des compétences en **qualité et salubrité alimentaire**, couvrant l'assurance, le contrôle, l'inspection et la gestion de la qualité physico-chimique, organoleptique, toxicologique et microbiologique, dans le respect des normes nationales et internationales.
- Renforcer les aptitudes en **gestion de la production**, en optimisant les procédés industriels et la chaîne logistique dans une approche durable et responsable.
- Affiner les connaissances en **gestion de projets** pour coordonner efficacement les activités de production, de qualité et d'innovation dans un environnement dynamique et multiculturel.
- Intégrer les **aspects financiers** dans la gestion des opérations agroalimentaires, y compris la maîtrise des coûts, l'analyse de rentabilité et la mesure des indicateurs de performance, même dans le cadre des processus de qualité.

Responsable du Master :
Mme Cynthia Helou, PhD
Professeur associé
Département de nutrition, USJ



■ Les secteurs qui recrutent

- Industrie agroalimentaire
- Organismes de contrôle et de réglementation
- Restauration, hôtellerie et catering
- Commerce & Distribution
- Industrie des emballages alimentaires
- Conseil et expertise en agroalimentaire
- Startups et food tech
- Laboratoires et centres de recherche
- Industrie d'ingrédients et d'additifs alimentaires
- Exportation et commerce agroalimentaire
- Secteur humanitaire et sécurité alimentaire

■ Points forts

- **Approche multidisciplinaire**
Fusion de sciences alimentaires, nutritionnelles, environnementales et managériales
- **Intervenants étrangers**
Élargissement des perspectives grâce aux expertises internationales
- **Intervenants industriels**
Découverte des coulisses des métiers de l'agroalimentaire
- **Hands-on learning**
Six mois de stage professionnalisant, visites de terrain, travaux pratiques

■ Eligibilité

Détenir une licence en Nutrition et diététique, Agriculture, Agronomie, Agroalimentaire, Biologie, Chimie, Biochimie, Laboratoire.

■ Les métiers

- Recherche & Développement (R&D)
- Qualité, Salubrité & Conformité Alimentaire
- Production & Gestion Industrielle
- Logistique & Supply Chain Alimentaire
- Achats & Ventes
- Consulting





Témoignage

Myrna MDAWAR, (*promo 2017*)

Group Quality Manager : Interbrand S.A.L. / Compagnie Des Sources Du Liban – Sannine

Ce master suit une approche multidisciplinaire, qui allie avec succès gestion et technologie alimentaire. Il a été un atout majeur pour mon intégration réussie dans le secteur industriel.

Le programme académique, très intéressant, couvre divers domaines spécialisés. Le stage de fin d'études, élément crucial du master, permet d'appliquer les connaissances théoriques dans un contexte professionnel réel. Il favorise le développement de compétences pratiques et de réseau. De plus, ce master m'a permis d'accéder immédiatement au marché du travail à la fin de mes études.



Reem HAIDAR, (*promo 2019*)

Fondatrice et directrice de Zadd sarl

Ce master est un programme complet qui m'a fourni les bases nécessaires pour débiter ma carrière. Il m'a permis de mieux comprendre et d'améliorer mes capacités d'analyse. Chaque cours était essentiel pour développer une expertise solide. Suite à ce diplôme, j'ai fondé mon entreprise spécialisée dans la production artisanale, en appliquant les compétences acquises pendant mes études. Grâce à cette formation, j'ai perfectionné mes méthodes de production et garanti des produits de qualité. Ce fut un tournant décisif dans ma carrière, me permettant de me démarquer dans un secteur compétitif. Sans ce master, je n'aurais pas atteint ce niveau d'expertise et de réussite!



Rita-Maria EL RAHI, (*promo 2023*)

Intégrer le master en Technologie Alimentaire à l'USJ a été une expérience déterminante pour moi. Chaque aspect du programme est soigneusement conçu pour favoriser le développement des étudiants, tant sur le plan technique que personnel. L'encadrement des enseignants a joué un rôle clé dans mon parcours, m'aidant à évoluer et à approfondir mes compétences.

Au-delà des savoirs techniques, ce master m'a permis de développer un esprit critique et des capacités essentielles en résolution de problèmes. Ces compétences sont des atouts que je garderai avec moi toute ma vie !



Roanne Marie SAAD, (Promo 2024)

Regional regulatory affairs specialist - Perfetti Van Melle Italia

Ce master m'a apporté des connaissances approfondies en recherche et innovation, tout en me permettant de développer des compétences analytiques et stratégiques essentielles. Les études de cas, les projets, ainsi que les cours détaillés, guidés par des professeurs marquants, ont renforcé mes capacités dans le domaine agroalimentaire.

Grâce à cette formation, j'ai pu accéder à un stage au sein de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA). Cette intégration à l'international m'a permis d'interagir avec les plus grands experts du domaine. Aujourd'hui, je travaille en affaires réglementaires, où j'applique chaque jour les compétences développées au cours du master. Mon parcours reflète l'impact direct de cette formation sur mon développement professionnel et ma capacité à m'adapter aux exigences d'un secteur en constante évolution.



📞 01-421000

✉️ fp@usj.edu.lb

🌐 usj.edu.lb/fp

f Département de Nutrition -
Université Saint-Joseph

X USJLiban

@ [departement_de_nutrition_usj](https://www.instagram.com/departement_de_nutrition_usj)

▶ USJ TV

in [school/usjliban](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Campus des sciences médicales, rue de Damas
B.P. 11-5076 Riad El Solh, Beyrouth 1107 2180 - Liban