

- Lettre adressée au Directeur du CU d'Agrotech d'Obala avec adresse complète du candidat ;
- Photocopie certifiée de l'acte de naissance ;
- Photocopie certifiée du diplôme d'entrée
- Certificat médical
- Reçu de versement des frais de concours 15000 Frs (payable à la direction de la caisse du CU D'Agrotech)

Dates clés :

- Dépôt des dossiers : Jusqu'au 26 Septembre 2025
- Entretien : 27 Septembre 2025
- Rentrée : Octobre 2025

Candidature en ligne sur www.iao-cm.org/candidature

Partenariats



LICENCE INDUSTRIES ALIMENTAIRES & BIOTECHNOLOGIES

Une formation pour transformer la matière et nourrir le monde



Informations pratiques

- **Lieu :** Campus principal – Obala (face mairie), situé à environ 35 Km de Yaoundé
- **Contact :**
 - Service Admission
 - Email: agrotech.obala@gmail.com
 - Tel. : (+237) 699 24 62 75 / 696 06 57 36 / 651 40 53 58



Site web: www.iao-cm.org

www.iao-cm.org

Licence en Industries Alimentaires & Biotechnologies

Présentation du parcours

- **Diplôme visé** : licence technologique (Bac +3)
- **Objectifs** : Former des professionnels polyvalents et compétents pour gérer les systèmes de production, le management de la qualité en industrie agro-alimentaire et Analyser, contrôler la qualité des aliments
- **Public visé** :
 - BTS, DUT
 - Licences

Organisation de la formation

Durée : 1 ans (02 Semestres)

Rythme : Formation initiale à temps plein

Contenu des enseignements :

Compétences transversales

- Droit du travail, santé et sécurité
- Organisation et gestion de l'entreprise
- Communication professionnelle
- Éducation civique et sportive
- Théorie de la décision
- Projet professionnel et personnel
- Stage de fin de formation

Qualité, statistiques et management

- Management de la qualité en agroalimentaire
- Biostatistiques

Sciences et technologies agroalimentaires

- Biochimie nutritionnelle

- Enzymes industrielles
- Initiation à l'ingénierie des équipements

Filières de production agroalimentaire

- Vins et spiritueux
- Brasserie
- Viande et produits halieutiques
- Laiterie / Fromagerie
- Huilerie / Sucrierie
- Café, cacao et thé
- Céréales et tubercules

Développement produit et innovation

- Introduction à l'analyse sensorielle
- Développement de nouveaux produits
- Emballage et conditionnement

Méthodes pédagogiques : (30% théoriques et 70 % pratiques) :

- Cours interactifs
- Visite de terrain
- Ateliers pratiques
- Stages en entreprise
- Voyage d'étude

Professionalisation

Tout au long du parcours, l'étudiant est préparé à intégrer efficacement le monde professionnel grâce à :

- **Stages obligatoires** chaque année (de 3 mois) pour développer une réelle expérience terrain
- **Projets professionnels** sous l'encadrement des experts afin de développer des projets innovants
- **Modules spécifiques** :
 - Insertion socio-culturelle



- Art oratoire (communication orale, développement personnel,)
- Montage de projet entrepreneurial

Accompagnement carrière :

- Ateliers CV et lettre de motivation
- Coaching sur la recherche des financements
- Coaching sur la recherche des projets
- Suivi des projets

Objectif : Faciliter l'employabilité et le développement personnel à la fin de la formation.

Atouts du parcours

- **Stages de mise en situation professionnelle chaque année** (3 mois) avec projet obligatoire.
- **Laboratoires équipés**
- **Interventions des professionnels** du secteur agro-alimentaire de l'IUT, L'ENSAI de Ngaoundéré et des entreprises partenaires
- **Accompagnement personnalisé** à l'insertion professionnelle

Témoignage :

"Je suis encore en formation. Mais je puis vous assurer que nos administrateurs mettent tout en œuvre pour que les activités pratiques soient au centre de notre formation. Je souhaite me lancer dans l'entrepreneuriat à mon propre compte en produisant les vins. J'ai déjà fait plusieurs essais et je suis sur la bonne voie.



– NGASSA, étudiante niveau 3 IAB, 2025

Débouchés professionnels

- Opérateur de production
- Technicien supérieur de laboratoire d'analyse qualité et sécurité alimentaire
- Assistant du Chef de projet
- Consultant en agro-alimentaire
- Entrepreneur

Secteurs : Boulangerie et Pâtisserie, Brasserie, Chocolaterie, Laiterie, Charcuterie, Meunerie, Sucrierie, Huilerie, Vins et Spiritueux, Nutrition alimentaire, laboratoire d'analyse (contrôle qualité des aliments)

Modalités d'admission

Conditions d'accès

- Dossier de candidature + entretien
- BTS en Agronomie ou industrie alimentaire
- DUT ou Licence en sciences
- Composition de dossiers :
 - Une fiche de candidature à retirer au CU d'Agrotech, à l'ENSAI ou sur le site : www.iao-cm.org;