

Dates clés :

- Dépôt des dossiers : Jusqu'au 27 Septembre 2025
- Concours : 28 Juin, 12 et 26 Juillet, 30 Août, 13 et 27 Septembre 2025
- Rentrée : Octobre 2025

Candidature en ligne sur www.iao-cm.org

Informations pratiques

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

Site web: www.iao-cm.org

Partenariats



www.iao-cm.org



INGÉNIEUR DES SCIENCES AGROALIMENTAIRES

*L'expertise technique au service de la sécurité
alimentaire et de l'innovation*



Ingénieur en Sciences Agro-alimentaires

Présentation du parcours

- **Diplôme visé** : Ingénieur (Bac +5)
- **Objectifs** : Former des professionnels compétents et polyvalents pour concevoir, développer et gérer des systèmes de production et de transformation agro-alimentaire sûrs, durables et innovants.
- **Profils d'entrée**
 - Bacheliers et GCE advance level séries Scientifiques
 - Licenciés en sciences fondamentales (Biochimie, Biologie Végétale, Microbiologie, Physique, Mathématique, Chimie, Biologie Animale)
 - Diplômés en sciences et technologies (DUT, Licence Technologique)

Organisation de la formation

Durée : 5 ans (10 semestres) et 3 ans (06 semestres)

Rythme : Formation initiale à temps plein

Contenu des enseignements :

- Le cycle ingénieur en IAA forme des professionnels capables de maîtriser les processus technologiques, biologiques, chimiques et organisationnels des industries alimentaires. La formation est structurée en cinq niveaux progressifs.

Aux **Niveaux 1 et 2**, l'accent est mis sur les fondamentaux scientifiques (mathématiques, physique, chimie, biologie, informatique) et les bases des sciences de l'ingénieur. Des modules de langues, de communication, de culture générale et d'initiation aux pratiques de transformation permettent une première immersion dans l'environnement professionnel. Deux stages (ouvrier et agent de maîtrise) complètent cette phase d'acquisition.

Le **Niveau 3** approfondit les disciplines technologiques : microbiologie alimentaire, chimie alimentaire, opérations unitaires, génie biochimique, production de froid, rhéologie. Il prépare les étudiants à comprendre les phénomènes de transformation à l'échelle industrielle, avec un stage en entreprise en complément.

Le **Niveau 4** est centré sur les **procédés spécifiques des principales filières agroalimentaires** (sucrierie, laiterie, cacao, etc.), ainsi que sur la logistique, la qualité, le conditionnement et la gestion de la production. Il intègre également des dimensions de gestion, d'entrepreneuriat et de communication.

Enfin, le **Niveau 5** est consacré à l'**approfondissement technique par filière**, à l'**ingénierie de projet**, à la **soutenance de l'avant-projet** et au **stage de fin d'études**, scellant l'autonomie et la spécialisation des futurs ingénieurs.

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

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

Professionnalisation

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

- **Stages obligatoires** chaque année (de 1 mois à 6 mois) pour développer une réelle expérience terrain
- **Projets tutorés** 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 obligatoires chaque année** (de 1 à 6 mois)
- **Laboratoires équipés**
- **Réseau de plus de 300 entreprises partenaires garantissant les stages aux étudiants**
- **Interventions des professionnels** du secteur agro-alimentaire de l'IUT, L'ENSAI de Ngaoundéré et des entreprises partenaires
- **Voyages d'études**
- **Accompagnement personnalisé** à l'insertion professionnelle

Témoignage :

"Grâce à cette formation j'ai mis sur pied avec certains de mes camarades de promotion une Start up qui fait dans la production et la transformation de plusieurs produits à l'instar des cakes, les jus et nectars de fruits, les yaourts et plusieurs produits sur commandes. Cette activité nous permet d'appliquer les connaissances acquises mais aussi de soutenir le coût de notre formation.

– **Aboudi**, étudiante niveau 3 IAA, 2025



Débouchés professionnels

- Responsable de production en industrie alimentaire
- Responsable qualité et sécurité alimentaire
- Chef de projet
- Responsable conception et bureau d'études
- Consultant(e) en agro-alimentaire
- Entrepreneur
- Formateur

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 + concours
- Baccalauréats ou GCE advance level séries Scientifiques
- DUT ou Licence en sciences
- **Admission en 1^{ère} année** (Baccalauréats ou GCE advanced level séries Scientifiques)
- **Admission en 3^{ème} année** (DUT ou Licences Scientifiques)
- **Matières de composition** : Mathématiques, Chimie, Biologie, Langue
- **Composition de dossiers** :
 - Une fiche de candidature à retirer au CU d'Agrotech, à l'ENSAI ou sur le site : www.iao-cm.org ;
 - 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)

