

**Mastère professionnel en Production Avicole et Technologie de Fabrication
des Aliments Composés (M1+M2 -PATFAC)**

M1 Tronc commun	Unité d'Enseignement		Horaire hebdomadaire			Crédits	Coeff.
	Type	Intitulé	Cours	TD	TP		
S1	UE1/ physiologie et nutrition des volailles	Anatomie et physiologie générale	1h30			3	3
		Physiologie de la digestion et métabolisme aviaire	1h30		1h30	3	3
		Biochimie métabolique aviaire	1h30	1h		3	3
		Nutrition avicole	1h30	1h00		3	3
	UE2/ Bâtiment, environnement et élevage	Bâtiments et équipements des élevages avicoles	1h30		0h30*	2	2
		Elevage et environnement	1h			2	2
	UE3/ Amélioration génétique et reproduction	Physiologie de la reproduction aviaire	1h30	0h30		3	3
		Génétique et aviculture	1h30	0h30		3	3
		Biotechnologie de la reproduction	1h		1h*	3	3
	UE4/ Santé et Biosécurité	Prophylaxie et Santé aviaire	1h30		1h30	3	3
		Hygiène et biosécurité des élevages avicoles	1h		0h30*	3	3
	UET1	Analyse des données	1h	0h30		1	2
		Anglais	1h			1	2
		Les TIC en aviculture	1h		1h	1	2
	UE/OP1**	Traitement des effluents avicoles	1h		0h30*	1	2
		Comportement et bien-être des volailles	1h			1	2
		Etude du marché avicole	1h			1	2
		Certification et traçabilité dans le secteur avicole	1h			1	2
		Organisation de la filière avicole	1h			1	2
	Stage de terrain	Prospection des unités d'élevage	1 semaine				
	Total horaire semestriel et crédits	26h (364h)			30	36	
S2	UE5/ Gestion des entreprises	Economie Générale	1h30	0h30		2	2
		Création et Gestion des entreprises	1h30	1h		2	2
		Gestion des Filières avicoles	1h		0h30*	2	2
	U6/ Techniques d'élevage	Alimentation avicole	1h30	1h	0h30*	2	2
		Elevage des reproducteurs	1h30	1h		2	2
		Couvoirs	1h30	1h		2	2
		Elevage des poulets de chair	1h30	1h		2	2
		Elevage des poules pondeuses	1h30	1h		2	2
		Elevage des dindes	1h30	1h		2	2
		Eau et additifs alimentaires	1h30	1h		2	2
	UE7 /Méthodes analytiques dans la filière avicole	Méthodes de contrôle microbiologique	1h30		1h30	3	3
		Méthodes de contrôle des performances de production	1h		1h30	3	3
	UE/OP2**	Droits de travail	1h			2	2
		Propriété intellectuelle	1h	0h30		2	2
		Législation d'import / export relative au secteur avicole	1h			2	2
		Régulation du marché avicole et stockage frigorifique	1h			2	2

		Réglementation liée aux sous-produits de l'élevage avicole et perspectives de développement	1h			2	2
	UET2	Life skills (interactions, travail de groupe, leadership, organisation, techniques de communication, techniques de demande / collecte d'informations)	2h		1h30	2	2
		La prise de décision	1h		1h30	1	1
		La gestion des conflits	1h		1h30	1	1
	Stage d'été	Stage	1 mois				
		Total horaire et crédits	25h00 (350h)			30	30

* Visite d'usine

** Choix de 3 matières optionnelles parmi les 5

Option I – Production avicole

M2	Unité d'Enseignement		Horaire hebdomadaire			Crédits	Coeff.
	Type	Intitulé	Cours	TD	TP		
S3	UE8/Entreprenariat et nouveaux métiers	Emballage et marketing	1h	1h		2	2
		Techniques de commercialisation	1h30	1h		2	2
	UE9/ Management de la qualité et de la sécurité	Assurance qualité, Réglementation et normes	1h30	0h30		3	2
		Biosécurité dans les couvoirs, élevages et abattoirs avicoles	1h30	0h30		3	2
	UE10/ Techniques de transformation	Elevage des poulets fermiers et autres élevages spécifiques	1h30	1h		2	2
		Transformation des viandes, ailes et pattes	1h		1h*	2	2
		Œufs et ovoproduits	1h			1	2
		Transformation du sang et des plumes	1h30		1h*	2	2
		Traitement et valorisation des effluents avicoles	1h		0h30*	2	2
	UE11/ Gestion des unités avicoles	Gestion des couvoirs	1h30		1h*	3	2
		Intégration des élevages avicoles	1h30		1h*	3	2
		Gestion des centres d'élevage	1h30		1h*		
	UE/OP3**	Technologie de fabrication des aliments	1h			1	2
		Audit et diagnostic des bâtiments avicoles	1h30		0h30*	2	2
		Systèmes de distribution des produits avicoles	1h			1	2
Chaîne de froid dans les filières avicoles		1h		0h30*	1	2	
Abattage et découpes		1h		0h30*	1	2	
Chaîne de valeur du secteur avicole		1h		0h30*	1	2	
		Total horaire semestriel et crédits	28h00 (392 h)			30	30
S4	Stage	Projet de fin d'études					
		Total horaire et crédits	8 mois			30	30

* Visite d'usine

** Choix de 3 matières optionnelles parmi les 5

Option II : Technologie de fabrication des aliments composés

M2	Unité d'Enseignement		Horaire hebdomadaire			Crédits	Coeff.
	Type	Intitulé	Cours	TD	TP		
S3	UE8/Entreprenariat et nouveaux métiers	Marketing	1h	1h		2	2
		Etude de projet et création d'UAB	1h	1h		2	2
	UE9/ Aliments pour volailles	Formulation des aliments composés	1h30		1h30	2	2
		Matières premières	1h30	0h30		2	2
		Technologie de production des aliments	1h30		1h30	2	2
	UE10/ Qualité des matières premières et des produits finis	Stockage et suivi de la qualité des matières premières et des produits finis	1h			2	2
		Echantillonnage et contrôle de la qualité physique des matières premières et des produits finis	1h		0h30	2	2
		Tests conventionnels pour le contrôle de la qualité nutritionnelle des matières premières	1h		0h30	2	2
		Le contrôle par le proche infrarouge	1h		0h30	2	2
		Les mycotoxines	1h		0h30	2	2
	UE11/ Gestion des usines d'aliments	Gestion des unités des aliments composés	1h		0h30	1h	2
		Biosécurité dans les UAB	1h			1h	2
	UE12/ Législation et normes	Accréditation ISO / IEC 17025 des laboratoires d'analyse des aliments	1h	0h30		2	2
		Réglementation, normes et traçabilité de la filière avicole	1h	0h30		2	2
		Réglementation de l'importation des matières premières et des additifs	1h	0h30		2	2
	UE/OP3**	Elevage biologique				1	1
		Fabrication des aliments aquacoles	1h			1	1
		Formulation des produits, aspect nutritionnel et diététique	1h			1	1
		Marché des matières premières	1h		0h30*	1	1
		Fabrication des aliments pour animaux de compagnie	1h			1	1
Le métier de Technico-commercial		1h			1	1	
	Total horaire semestriel et crédits	28h00 (392 h)			30	30	
S4	Stage	Projet de fin d'études					
		Total horaire et crédits	8 mois			30	30

* Visite d'usine

** Choix de 3 matières optionnelles parmi les 5