

**BOURSE COMPLETE : Voyage, hébergement, études**

## Contenu

Transformation des matières premières (lait, viande, pomme...) en produits finis (fromage, pâté, jus de pomme), caractérisation des produits, hygiène et sécurité des aliments, management de la qualité, innovation.

## Méthodes

Cours et conférences, travaux pratiques en laboratoires et halles pédagogiques, travaux de groupe, visites d'entreprises, pédagogie par projet (études de cas, projets d'innovation).

À l'ESA, Angers Loire, France :  
[www.groupe-esa.com](http://www.groupe-esa.com)

Deux périodes possibles :

De janvier à mai 2018 : 24 crédits ECTS

De septembre 2018 à mai 2019 : 54 crédits ECTS

## Qui peut candidater ?

Les étudiants de SKATU dans les spécialisations "technologie du lait et des produits laitiers" ou "technologie de la viande et des produits carnés" ou "technologie de transformation des produits"

Prérequis : diplôme de Bachelor, GPA minimum 3.3/4 – Niveau B1 en français

## Comment candidater ?

Contactez Ms. Sara Kitaibekova à SKATU International Office, pour information et présélection

Email : [saraorazbek@mail.ru](mailto:saraorazbek@mail.ru) – Tel : 7172 31 77 19

Contact Ms. Catherine Pellier at ESA

Email : [c.pellier@groupe-esa.com](mailto:c.pellier@groupe-esa.com)

## Où et quand ?



International Credit Mobility