

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple – Un But – Une Foi

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

AUTORITE NATIONALE D'ASSURANCE QUALITE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR



**RAPPORT D'EVALUATION EXTERNE DU  
PROGRAMME DE FORMATION DE LA LICENCE EN  
GENIE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES (GIA)  
DE L'ECOLE SUPERIEURE DE GENIE INDUSTRIEL ET  
BIOLOGIQUE (ESGIB)**

**L'équipe d'évaluation**

- Pr. El hadji Samba Ndao SYLLA, Président
- Dr. Moussa NDONG, Membre
- Dr. Nafissatou Diop NDIAYE, Membre

**Signature :**

**Pour l'Equipe, le Président**

**Juin 2017**

# Table des matières

Introduction .....	3
1. Présentation de l'EPES et du programme évalué.....	3
2. Avis sur le rapport d'auto-évaluation.....	4
3. Description de la visite sur le terrain.....	4
4. Appréciation du programme au regard des standards de qualité de l'ANAQ-Sup (référentiel d'évaluation de programme).....	6
5. Points forts du programme .....	15
6. Points faibles du programme.....	16
7. Appréciations générales du programme.....	16
8. Recommandations à l'Etablissement .....	16
9. Recommandations à l'ANAQ.....	17
10. Proposition d'avis :.....	17

## **Introduction**

Le gouvernement du Sénégal a mis en place une Autorité Nationale d'Assurance Qualité (ANAQ-Sup), levier stratégique permettant d'améliorer la qualité et la performance des établissements d'enseignement supérieur. Après avoir obtenu l'agrément définitif, l'Ecole Supérieure de Génie Industriel et Biologique (ESGIB-SARL) a démarré le processus d'accréditation de ses programmes. Ainsi, l'ANAQ-Sup a désigné l'équipe d'experts externes composée de Pr Samba Ndao SYLLA, de Dr Moussa NDONG et de Dr Nafissatou Diop NDIAYE pour évaluer le programme de la formation de Licence en Génie des Industries Agroalimentaires (GIA) de l'Ecole Supérieure de Génie Industriel et Biologique (ESGIB).

### **1. Présentation de l'EPES et du programme évalué**

L'Ecole Supérieure de Génie Industriel et Biologique (ESGIB-SARL) est un établissement d'enseignement supérieur privé doté d'un statut de SARL (Société Anonyme à Responsabilité Limitée). Elle a été créée en 2012 et agréée par l'Etat du Sénégal sous le N° : 150/MERS/DGES/DES/DSQ en date du 03 /06 /2016. L'ESGIB a été créée par des enseignants-chercheurs de l'université de Dakar parmi lesquels le Directeur qui est à la retraite. Lors de sa création en 2012, l'ESGIB formait des techniciens supérieurs dans les domaines des « sciences et technologies » et des « sciences de la santé ». C'est ainsi, qu'elle délivrait le diplôme supérieur de technologie (DST : Bac + 2). Depuis l'année universitaire 2013-2014, l'ESGIB a basculé dans le système LMD conformément aux recommandations du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche (MESR). Aujourd'hui, l'ESGIB offre des formations permettant d'obtenir des Licences (Bac + 3) et Masters (Bac + 5). La licence en Génie des Industries Agroalimentaires est organisée dans le cadre du système Licence – Master – Doctorat (LMD). Elle se déroule sur six (06) semestres de 30 crédits chacun. Chaque semestre est divisé en Unités d'Enseignements (UE). Chaque UE est composée d'éléments constitutifs (EC). Les semestres un (1) et deux (2) constituent un tronc commun.

L'accès en première année de la Licence en Génie des Industries Agroalimentaires est ouvert à toute personne titulaire d'un Bac scientifique ou équivalent. Cette formation est également accessible à partir de la L2 ou L3 à tout titulaire d'un Bac + 2 dans les sciences et technologies, les sciences agronomiques et agroalimentaires, les sciences de la santé et de l'environnement ou tout autre diplôme admis en équivalence.

Le diplôme de Licence en Génie des Industries Agroalimentaires est décerné à l'étudiant qui aura capitalisé les 180 crédits.

L'ESGIB est située à Sacré cœur 3 Extension face VDN –DAKAR sur deux campus (Campus 1 : villa n°. 10057, Campus 2 : villa n° 10179). L'infrastructure est facile d'accès à partir de la VDN. Chacun des deux campus comporte une bâtisse d'environ 150 à 200 m<sup>2</sup> de surface foncière et élevé sur deux étages en plus du rez-de-chaussée et la terrasse. Dans ces campus, les espaces dédiés à l'administration sont bien séparés de ceux de la pédagogie. Ces espaces sont bien adressés.

## **2. Avis sur le rapport d'auto-évaluation**

Sur le plan de la forme, le rapport respecte le canevas défini par le guide d'auto-évaluation de l'ANAQ–SUP. Il est à noter que pour chaque standard, un paragraphe a été introduit justifiant la conclusion retenue. En plus, nous avons bien apprécié le fait qu'à la fin de chaque champ d'évaluation une présentation des forces, faiblesses et recommandations ou perspectives d'améliorations ait été réalisée.

## **3. Description de la visite sur le terrain**

### **○ Organisation et déroulement de la visite**

Les travaux ont commencé dès notre arrivée dans l'établissement à 8h 30 par une rencontre avec le Directeur, et son équipe composée du Responsable de la Cellule Qualité, du Directeur des études, du Responsable du conseil scientifique, de Responsables de filières, du Responsable des services administratifs et financiers et du Médiateur. Après les mots de bienvenue du Directeur et de ses collaborateurs, un tour de table a permis à chacun de décliner son identité et sa fonction. Par la suite le Président de la commission d'évaluation a pris la parole pour présenter l'agenda de la journée d'évaluation ainsi que les termes de références de l'évaluation (objectifs et démarche méthodologique). Il a ensuite donné la parole au Responsable de la filière Génie des Industries Agroalimentaires. Ce dernier a fait la synthèse du rapport d'autoévaluation suivie des questions de l'équipe d'évaluateurs externes et des réponses de la part des membres de l'établissement.

La journée a été marquée par les trois (03) étapes suivantes :

- D'abord la présentation du programme par le Responsable de la filière Génie des Industries Agroalimentaires
- Ensuite un entretien avec les parties prenantes dans l'ordre suivant : le Personnel d'Enseignement et de Recherche (PER), les étudiants et le Personnel Administratif Technique et de Service (PATS) et
- Enfin une visite des locaux : au niveau des deux campus distants de 300m environ :
  - Campus 1 : 1 salle de classe d'une capacité de 35 étudiants et 2 salles d'une capacité de 20 étudiants chacune, une salle informatique équipée de 19 ordinateurs connectés à l'internet, le secrétariat, le bureau du Directeur, un espace étudiant avec des tables à manger, des toilettes hommes et dames, un poste de sécurité et un parking.
  - Campus 2 : la bibliothèque, des salles de cours (10, 30, 50 places), un laboratoire polyvalent (avec verrerie, arrivées de gaz et d'eau, des microscopes, spectrophotomètre), toilettes hommes et dames, poste de sécurité, bureau du Directeur des études. En l'absence d'ateliers de transformations agroalimentaires, des institutions partenaires sont utilisées pour faire des travaux pratiques de transformations agroalimentaires comme le Centre Sectoriel de formation professionnelle des industries agroalimentaires (CSFPIAA).

Des extincteurs et des points d'eau potable sont notés dans l'établissement

- **Appréciation de la visite (difficultés, facilités, leçons apprises, etc.)**

La visite sur site s'est déroulée dans de très bonnes conditions. La disponibilité en bon nombre, des enseignants, des PATS et des étudiants (malgré la période coïncidant avec des vacances scolaire et universitaire) a permis de dérouler l'intégralité des activités assignées à la mission dans le temps imparti. Aucune difficulté particulière n'a été rencontrée au cours de cette visite. Les membres de l'équipe de l'ESGIB ont répondu à l'ensemble des questions posées lors des consultations en groupe ou individuellement. L'engagement et la disponibilité des uns et des autres pour la participation aux débats ont montré un esprit d'équipe qui prévaut autour de l'établissement en général et de la formation en particulier. La visite a permis à l'équipe d'évaluateurs de prendre connaissance des efforts déployés par les initiateurs de cette formation, des difficultés rencontrées par le personnel pour répondre aux exigences d'une formation en Sciences Agroalimentaires. L'insuffisance des infrastructures et équipements, l'absence de PER permanent et la non prise en charge totale des travaux

pratiques sont au nombre des contraintes auxquelles font face les responsables de la formation.

#### **4. Appréciation du programme au regard des standards de qualité de l'ANAQ-Sup (référentiel d'évaluation de programme).**

##### **Champ d'évaluation 1 : Objectifs et mise en œuvre du programme d'études**

##### **Standard 1.01 : Le programme d'études est régulièrement dispensé**

Le programme d'étude est régulièrement dispensé depuis 2012. La sélection des étudiants, l'organisation des activités de la formation et la délivrance des attestations se font régulièrement. L'évolution des effectifs et les taux de réussite des étudiants diplômés ont été présentés comme éléments de preuve.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

##### **Standard 1.02: Le programme d'études et de formation vise des objectifs de formation qui correspondent à la mission et à la planification stratégique de l'institution.**

Les objectifs de la formation ont été déclinés ainsi que les compétences attendues des diplômés. Ces objectifs sont décrits de manière explicite dans le projet pédagogique de la licence et le Plan stratégique de l'ESGIB. Le programme de formation se déroule sur six (06) semestres de 30 crédits chacun, conformément au référentiel du système Licence-Master-Doctorat (LMD). Les enseignements comportent des éléments constitutifs (EC) répartis au sein d'Unités d'Enseignement (UE). Ils sont délivrés sous forme de Cours magistraux, de Travaux dirigés et pratiques, de visites de terrain et de stages. Le travail personnel de l'étudiant est inscrit dans le volume horaire total de chaque EC. La formation est couronnée par un stage crédité de 15 crédits en semestre 6 en milieu réel suivi de la rédaction et présentation d'un rapport évalué par l'équipe pédagogique.

Les objectifs de la formation sont en adéquation avec ceux décrits dans le plan stratégique de l'ESGIB qui a été mis à la disposition de l'équipe d'experts.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

**Standard 1.03 : Le programme d'études s'efforce de maintenir des relations suivies avec le monde professionnel et socio-économique, dans le but de contribuer, selon ses moyens, à la réponse aux besoins du milieu et d'offrir des formations adaptées au milieu de travail.**

Le monde professionnel est impliqué depuis l'élaboration du curriculum, dans le déroulement de la formation à travers les séminaires de partage, les stages des étudiants, les enseignements, l'insertion des diplômés.

Des Modèles de convention de stage, PV de validation des programmes ont été présentés comme éléments de preuve.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

## **Champ d'évaluation 2 : Organisation interne et gestion de la qualité**

**Standard 2.01 : Les processus, les compétences et les responsabilités décisionnelles sont déterminées et communiqués à toutes les personnes concernées.**

Le conseil scientifique nomme les responsables de filières et établit les fiches de poste. Les responsabilités, compétences et processus décisionnels sont définis et notifiés aux personnes concernées. Les actes de nomination sont diffusés au sein de l'établissement. Le chronogramme et le pilotage des enseignements sont élaborés au début de chaque année académique et communiqués. Chaque enseignant intervenant dans la formation est tenu informé au début de chaque année. Actes de nomination du responsable de filière, procès-verbaux (PV) des Réunions pédagogiques, fiche de poste responsable de filière et contrat de prestation de services ont été fournis comme éléments de preuve.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

**Standard 2.02 : Le Personnel d'Enseignement et/ou de Recherche (PER) a pris une part active aux processus décisionnels menant à la mise en œuvre du programme.**

Le PER (PER membres fondateurs et vacataires) a participé aux activités de mise en œuvre du programme avec plusieurs réunions dont celles sur la conception, la validation des programmes et des maquettes et la révision régulière du programme en vue de son amélioration.

Les étudiants expriment leurs opinions sur les enseignements et les études en remplissant un formulaire d'évaluation des enseignements. Le conseil académique a nommé un médiateur qui s'occupe, entre autres, de problèmes pédagogiques et sociaux.

Le questionnaire d'évaluation des enseignements, l'Acte de nomination du médiateur et des PV de validation des programmes ont été présentés comme éléments de preuve.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

**Standard 2.03 : Le programme d'études fait l'objet de mesures d'assurance qualité. L'institution utilise les résultats afin d'adapter périodiquement l'offre d'études.**

Une Cellule Interne d'Assurance Qualité (CIAQ) a été installée et est sous la responsabilité d'un PER. Elle a en charge la gestion de la qualité du programme.

Les résultats d'évaluation font l'objet d'études par le Conseil Scientifique pour une prise de décision visant l'amélioration du programme d'études. Cependant l'application réelle des résultats de ces évaluations n'est pas encore faite.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

### **Champ d'évaluation 3 : Curriculum et méthodes didactiques**

**Standard 3.01 : Le programme d'études dispose de maquette structurée et de plans de cours correspondant à une mise en œuvre coordonnée du LMD dans les établissements d'enseignement supérieur du Sénégal.**

La maquette est structurée en Unités d'Enseignements (UE) regroupant des Eléments Constitutifs (EC) pour chaque semestre conformément au système LMD. Les méthodes d'enseignement sont précisées (Cours Magistraux –CM-, Travaux Pratiques –TP-, Travaux Dirigés –TD- et Travail Personnel de l'Etudiant –TPE). Les crédits sont affectés aux UE en raison d'un crédit pour vingt heures Volume Horaire Total (VHT). Les UE regroupent les matières de disciplines apparentées et sont réparties dans les 6 semestres. La maquette respecte globalement l'organisation pédagogique et est conforme aux termes de la loi et du décret en vigueur, au niveau national sur le LMD. Cependant des ajustements sont à amener sur la maquette. Tous les syllabus n'étaient pas présentés.

La maquette, des exemples de syllabus ont été fournis comme éléments de preuve.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**



**Standard 3.02 : Le programme d'études couvre les aspects principaux de la discipline. Il permet l'acquisition de méthodes de travail scientifiques, garantit l'intégration de connaissances scientifiques et se préoccupe de préparer l'étudiant au marché du travail. Les méthodes d'enseignement et d'évaluation sont définies en fonction des objectifs de formation.**

Les principaux thèmes de la formation en Sciences agroalimentaires sont pris en charge et apparaissent clairement dans les maquettes. Il s'agit de chimie et biochimie des aliments, microbiologie alimentaire, procédés agroalimentaires, gestion de la qualité etc. La maquette correspond bien donc au domaine considéré pour cette formation. Il est à noter que les sciences nutritionnelles ne sont pas explicitement présentées dans la maquette. Aussi les experts ont recommandé de l'inscrire dans la formation.

Le programme de la formation comporte des EC spécifiques (stage de fin d'études, gestion d'entreprise, droit du travail, technique de communication, rédaction de business plan, visite d'entreprise etc.) qui préparent au marché du travail. Il est à noter que l'entrepreneuriat n'est pas pris en compte dans la maquette.

L'enseignement est dispensé en présentiel sous forme de CM, TP et TD, des stages et visites. Toutes les UE sont obligatoires et le nombre total de crédits par semestre est de 30. Le rapport entre temps de contact avec l'Enseignant et le Travail personnel de l'Etudiant est, pour l'essentiel des UE, conformément aux obligations du décret sur la licence du LMD. Des travaux pratiques sont organisés dans des laboratoires et institutions partenaires.

Les évaluations sont régulièrement organisées sous forme de devoirs sur table (contrôle continu), de comptes rendus de TP, d'exposés. Un contrôle terminal est organisé à la fin de chaque semestre. Des sessions de rattrapage sont également organisées pour les étudiants qui n'ont pas obtenu les crédits nécessaires pour la validation. Les experts ont insisté sur l'établissement d'une méthode validée d'évaluation des visites d'entreprise. La compensation se fait uniquement à l'intérieur de l'UE conformément à l'esprit du décret.

En plus des exemples de syllabus, la maquette, un manuel de procédure, PV de délibération, attestation de réussite et relevés de notes ont été fournis comme éléments de preuve.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

**Standard 3.03 : Les conditions d'obtention des attestations et des diplômes académiques sont réglementées et publiées.**

Les conditions d'obtention des attestations et des diplômes sont réglementées et publiées dans le manuel de procédures suivant la loi et les décrets organisant le système LMD. Ce sont les crédits d'UE qui sont capitalisables et transférables et la compensation n'est possible qu'au sein d'une même UE. Ces conditions sont bien publiées et connues. Le manuel de procédure a été fourni comme élément de preuve.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

**Standard 3.04 : Le programme maintient un taux de réussite satisfaisant. Au besoin, il n'hésite pas à prendre les mesures nécessaires pour faciliter la progression des étudiants.**

Le programme maintient un taux de réussite satisfaisant car se situant entre 85,71 et 100%. Ces taux de réussite sont présentés sous forme de tableau.

L'ESGIB dispose d'un médiateur et d'un responsable pour chaque filière pour suivre la progression des étudiants.

Les actes de nomination du médiateur et du responsable de filière ont été présentés aux experts.

Les conditions de validations des UE sont indiquées ainsi que les possibilités de passage conditionnel en respect aux dispositions du décret sur le LMD.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

#### **Champ d'évaluation 4 : Personnel d'Enseignement et/ou de Recherche (PER)**

##### **Standard 4.01 : L'enseignement est dispensé par un corps enseignant compétent du point de vue didactique et qualifié scientifiquement.**

Le personnel enseignant est constitué d'une part d'enseignants et de chercheurs issus des universités en général et de l'Université de Dakar en particulier et d'autre part de professionnels provenant des entreprises agroalimentaires et des laboratoires de contrôle qualité. Ce personnel possède une expérience solide dans le domaine de l'enseignement. Le conseil scientifique et pédagogique est chargé du recrutement du personnel intervenant dans les enseignements suivant leurs diplômes, leurs compétences, et leurs expériences. L'ESGIB ne dispose pas encore de PER permanent. Les membres fondateurs issus essentiellement de l'Ecole Supérieure Polytechnique de Dakar qui ont une expérience dans les enseignements dans le domaine des sciences agroalimentaires assurent l'essentiel des enseignements. De plus, des contractuels parmi lesquels des professionnels et des doctorants en fin de thèse sont recrutés avec des contrats annuels, renouvelables. La régularité et le paiement à date échu des heures de vacations sont des éléments en faveur de la stabilité du corps enseignant. La cellule interne d'assurance qualité procède à l'évaluation des enseignements grâce à la fiche élaborée à cet effet. Cette fiche est remise aux étudiants à la fin de chaque élément constitutif de l'UE.

L'ESGIB ne dispose pas pour l'instant de personnel enseignant permanent. Cependant la formation est assurée pour une bonne partie par des enseignants membres fondateurs de l'établissement qui sont par ailleurs des enseignants-chercheurs de l'Université de Dakar.

La liste des PER ; CV PER, Liste des membres fondateurs, Contrat de prestation de services, Questionnaire d'évaluation des enseignements ont été fournis comme éléments de preuve.

##### **Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

##### **Standard 4.02 : La répartition du volume horaire consacré aux activités d'enseignement, de recherche, d'expertise et d'administration des enseignants est définie.**

Les taux d'occupation des enseignants par l'enseignement, la recherche et l'administration ne sont pas précisés car il n'y a pas de PER permanent. La recherche est absente. Les experts ont recommandé de trouver les moyens financiers pour recruter un PER et mener des activités de recherche.

##### **Appréciation globale sur le standard : Non ATTEINT**

**Standard 4.03 : La mobilité du PER est possible.**

A l'absence de PER permanent, il n'y a pas de politique interne de mobilité du PER. Toutefois, la quasi-totalité des enseignants officiant à l'institut sous le statut de prestataire sont également impliqués dans des enseignements dans les universités publiques et privées. Dès lors, on peut considérer que la mobilité des PER est de fait de par leurs institutions d'origine. Les enseignants vacataires font également leurs prestations dans d'autres structures d'enseignement et de recherche.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

**Champ d'évaluation 5 : Étudiant(e)s****Standard 5.01 : Les conditions d'admission dans le programme sont publiées.**

Les conditions d'admission sont décrites dans les prospectus, les dépliants, les affiches et le site Web de l'institution. Ainsi, après l'appel à candidature, et la clôture des dépôts de candidature, une sélection est faite par le conseil scientifique et pédagogique de l'ESGIB.

**Standard 5.02 : L'égalité des chances entre hommes et femmes est réalisée.**

L'institution veille à l'égalité des chances entre tous les étudiants. Les critères de sélection des étudiants ne prennent pas en compte le genre. Il n'y a aucune forme de discrimination dans ce recrutement. Un tableau sur les statistiques concernant la répartition des étudiants selon le genre a été présenté.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

**Standard 5.03 : La mobilité des étudiant(e)s est possible et encouragée par la reconnaissance mutuelle interuniversitaire et interdisciplinaire des acquis.**

Du fait de l'adoption du système LMD, la mobilité et les échanges universitaires sont possibles. Les étudiants provenant des universités publiques et des établissements d'enseignement supérieur accrédités ou habilités sont acceptés à l'ESGIB. L'établissement a entamé un processus d'accréditation pour permettre à ses étudiants d'être acceptés dans d'autres institutions publiques et privées.

**Appréciation globale sur le standard : Non ATTEINT**

**Standard 5.04 : Il est pourvu à un encadrement adéquat des étudiant(e)s.**

Les étudiants bénéficient d'un encadrement à la fois du corps professoral fondateur et des intervenants professionnels particulièrement pour ce qui concerne les projets tutorés, les stages de fin d'étude, et les visites organisées. Tenant compte du nombre du PER membre du GIE et des intervenants externes, le taux d'encadrement de 1 intervenant pour 5 étudiants permet en interne un suivi régulier des étudiants. De plus, un responsable de filière chargé du suivi de la qualité pédagogique est nommé. Concernant les stages, chaque étudiant est encadré par un maître de stage (enseignant/chercheur) et un tuteur dans le lieu de stage (professionnel).

Il existe également une association des étudiants de l'ESGIB qui peut donner des conseils sur les études (organisation, déroulement, etc.) ainsi que sur les possibilités d'insertion. L'orientation et le conseil aux étudiants sont faits entre autres par les amphithéâtres de rentrée ; les responsables de filières ; Direction des Etudes ; l'association des étudiants ; le site Web de l'Ecole.

Un modèle de convention de stage, exemplaire de rapport de stage, cahier de texte sont fournis comme éléments de preuve.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

**Standard 5.05 : Le programme se préoccupe de l'insertion des étudiant(e)s dans le milieu du travail.**

L'implication des professionnels dans la formation et l'encadrement des stages sont des facteurs favorisant l'insertion des étudiants. La Direction de l'institution fournit aux étudiants des lettres d'appui et/ou de recommandation et participe activement à la recherche de stages pour les étudiants.

Par ailleurs, l'établissement reçoit des offres d'emploi et de stages provenant des entreprises.

Cependant, il n'existe pas de données relatives au temps mis pour l'obtention du premier emploi.

La liste des professionnels impliqués dans la formation, et un tableau avec des diplômés ont été présentés aux experts.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

## **Champ d'évaluation 6 : Dotation en équipements et en locaux**

**Standard 6.01 : Le programme d'études dispose de ressources suffisantes pour réaliser ses objectifs. Elles sont disponibles à long terme.**

L'ESGIB possède deux campus installés dans des villas distants d'environ 300m.

- Campus 1 : 1 salle de classe d'une capacité de 35 étudiants et 2 salles d'une capacité de 20 étudiants chacune, une salle informatique équipée de 19 ordinateurs connectés à l'internet, le secrétariat, le bureau du Directeur, un espace étudiant avec des tables à manger, des toilettes hommes et dames, un poste de sécurité et un parking.
- Campus 2 : la bibliothèque, des salles de cours (10, 30, 50 places), un laboratoire polyvalent (avec verrerie, arrivées de gaz et d'eau, des microscopes, spectrophotomètre), toilettes hommes et dames, poste de sécurité, bureau du Directeur des études.

En l'absence d'ateliers de transformation agroalimentaires, des institutions partenaires sont utilisées pour faire des travaux pratiques de transformations agroalimentaires comme le Centre Sectoriel de formation professionnelle des industries agroalimentaires (CSFPIAA). L'établissement dispose d'une connexion WIFI.

Le programme d'étude dispose de ressources financières provenant essentiellement des frais d'écologie des étudiants et des subventions accordées par le GENITECH (collège des associés)

**Bilan de la comptabilité** a été présenté aux experts.

**Appréciation globale sur le standard : ATTEINT**

## **5. Points forts du programme**

- Offres de formation déclinées dans une maquette en adéquation avec les exigences du LMD ;
- Tenue des cahiers de texte par les étudiants ;
- Investissements pour la dotation d'un laboratoire polyvalent et son équipement ;
- Corps d'enseignants connus pour leur qualification dans le domaine de l'agro-alimentaire au Sénégal, dans l'espace CAMES et à l'international ;
- Programme de formation qui s'inscrit parfaitement dans le schéma de développement économique et social du Sénégal ;
- Etablissement doté de locaux fonctionnels localisés dans deux sites distants d'environ 300m ;
- Etablissement créé et géré par un pool d'enseignant organisé en GIE et ayant une expérience dans l'enseignement et la recherche mais aussi dans la gestion de l'enseignement supérieur.
- Procédure rigoureuse de sélection des intervenants et des PATS ;
- Paiement régulier des honoraires des intervenants ;
- Existence d'un projet d'extension ;
- Formation axée sur les STEM ;
- Augmentation progressive des effectifs ;
- Bonne prise en compte de l'organisation interne et la gestion de la qualité,
- Fort taux d'implication des professionnels dans l'enseignement et l'encadrement des étudiants
- Taux de réussite très satisfaisant
- Effectivité et respect des cotisations sociales du personnel
- Niveau de sécurité est satisfaisant : présence d'extincteurs aux normes dans les différents locaux, poste de sécurité, parking

## **6. Points faibles du programme**

- Absence de PER permanent,
- Inexistence d'ateliers de transformations agroalimentaires,
- Les syllabus des éléments constitutifs ne sont pas tous disponibles pour les étudiants,
- Absence de mobilité,
- Insuffisance du système de suivi des sortants,
- Absence de la recherche.

## **7. Appréciations générales du programme**

Le programme de formation de la licence en licence en Génie des Industries Agroalimentaires (GIA) de l'Ecole Supérieure de Génie Industriel et Biologique (ESGIB) respecte les normes de qualité et est en phase avec le Système LMD. Les conditions d'accès, d'études et d'évaluation sont rigoureuses, bien réglementées et respectées par toutes les parties prenantes de l'institution. Le rapport d'auto-évaluation a respecté le canevas de l'ANAQ-SUP. La gestion de l'établissement par un GIE forme par des enseignants-chercheurs de l'UCAD avec beaucoup d'expérience dans le domaine de l'enseignement des sciences agroalimentaires et l'implication des professionnels, l'engagement du PATS et la confiance des étudiants envers cette formation témoignent de l'engagement de toute l'équipe pour la réalisation des missions de l'établissement.

Au terme de ce rapport, nous pouvons dire que la formation en licence en Génie des Industries Agroalimentaires de l'ESGIB dispose d'atouts majeurs pour atteindre ses objectifs et s'assurer d'un fonctionnement pérenne dans la qualité.

## **8. Recommandations à l'Etablissement**

L'établissement doit nécessairement prendre en compte les remarques formulées afin d'améliorer les enseignements, le cadre vie des étudiants. Ainsi, il faudra consolider les atouts répertoriés comme points forts et corriger les faiblesses évoquées. Partant de ce constat les recommandations suivantes sont formulées :

- Recrutement de PER permanent ;
- Création d'ateliers de transformation agroalimentaires ;



- Mise en place d'un système efficace de suivi des sortants ;
- Mise à la disposition des syllabus imprimés ou en version numérique aux étudiants ;
- Installation d'équipements complémentaires dans le laboratoire polyvalent et création d'autres laboratoires spécialisés ;
- Formation du personnel et des étudiants à l'utilisation des extincteurs ;
- Augmentation des activités pratiques en laboratoire ;
- Recrutement du personnel de laboratoire.

## **9. Recommandations à l'ANAQ**

Les efforts fournis par l'ensemble des acteurs pour améliorer le contenu et l'exécution du programme de la licence en Génie des Industries Agroalimentaires (GIA) de l'Ecole Supérieure de Génie Industriel et Biologique (ESGIB) méritent d'être soutenus et accompagnés par l'ANAQ, surtout en ce qui concerne les standards non-atteints et pour la prise en compte des recommandations formulées. Au Delas de ce programme, l'ANAQ devrait trouver des moyens d'accompagnement des écoles privées qui se lancent sur la formation en STEM surtout les sciences agronomiques et agroalimentaires qui demandent beaucoup d'investissements pour les enseignements pratiques.

## **10. Proposition d'avis :**

### **Accréditation**