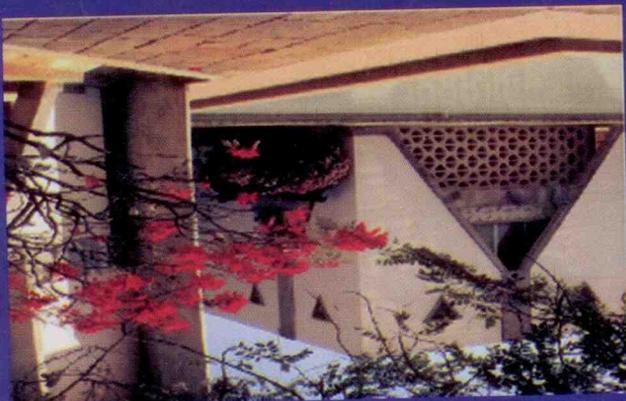


ENSAI

Pôle régional d'excellence de formation et de recherche en sciences et technologies Agro-Industrielles. Regional centre of excellence for training and research in Agro-Industrial sciences and Technology



UNIVERSITE DE NGAOUNDERE - ADAMAOUA - CAMEROUN - B.P. 455 NGAOUNDERE - TEL: 77783840 / 99599682 / 99871266 / 22158616 / 22158616 / 22166505 / 22166500 / 22166510



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE DES SCIENCES AGRO-INDUSTRIELLES NGAOUNDERE-CAMEROUN

*La technologie est le moteur du développement.
la science en est la force motrice*

L'Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agro-Industrielle (ENSAI), pôle d'excellence de formation en agro-Industrie au Cameroun et dans la sous région de l'Afrique Centrale est un établissement phare de l'Université de Ngaoundéré. Elle est située dans un environnement calme, sécurisant et propice à l'activité académique.

HISTORIQUE

Créée par arrêté présidentiel n°433/CAB/PR du 04/10/1982 sous l'appellation ENSIAAC, puis réorganisée en 1993, l'ENSAI a six missions principales: la formation des ingénieurs de haut niveau, la spécialisation des ingénieurs, la formation Doctorale, l'appui au développement, la promotion de la recherche, le recyclage et le perfectionnement des cadres.



FORMATIONS - LMD

Deux cycles de formation au niveau M et D du système LMD :
Cycle des Ingénieurs de Conception (M2) - Trois filières de formations: Industries Agro-Alimentaires (IAA); Maintenance Industrielle et Productive (MIP) et Chimie Industrielle et Génie de l'Environnement (CIGE).

L'admission: Niveau DUT ou Licence Scientifique ou tous autres diplômés admis en équivalences dans le domaine sollicité.

Le coût de la scolarité est de 50 000 F CFA pour les étudiants admis par voie de concours et de 1 million de F CFA pour les étudiants admis sur titre.

Cycle de Recherche et des Spécialisations (Niveau M et D):
Master Recherche - Science et Technologie en: Chimie Industrielle et Environnement, Ingénierie des équipements Agro-Industrielles; Sciences des Aliments et Nutrition; Biotechnologie Alimentaire; Génie des Procédés Industriels,
Entrée niveau BAC +3



Master Professionnel en Contrôle et Gestion de la Qualité; - Nutrition Appliquée;
- Sécurité Industrielle et Management de l'Environnement; - Génie Alimentaire et Bioprocédés; - Maintenance et Gestion des Systèmes et réseaux TIC; - Maintenance et Gestion des Systèmes Frigorifiques et Thermiques; - Formulation Industrielle Chimique et Cosmétique etc.
Entrée niveau BAC +3.

Formation Doctorale (Niveau D) en Génie des Procédés, Sciences des Aliments, Nutrition, Chimie Industrielle et de l'Environnement
Entrée Niveau DEA ou Master Recherche

LES DEPARTEMENTS

Six Départements assurent les formations;
* Génie des Procédés;
* Sciences Alimentaires/Nutrition;
* Chimie Appliquée
* Génie Electrique, Energétique et Automatique
* Génie Mécanique
* Mathématique et Informatique

LA SCOLARITE

La durée des études est de 6 semestres (3 ans) pour le cycle des Ingénieurs avec des stages de fin d'études en année terminale; 4 semestres pour les formations Masters Recherche/professionnels et 6 à 10 semestres (3 et 5 ans) pour la Formations Doctorales.

LES DEBOUCHES

Responsable de Production -
Responsable Qualité - Directeur d'usine -
Manager - Consultant - Responsable de Laboratoire - Responsable Technique - Chef de Projet - Enseignant Chercheur etc....

LA COOPERATION

L'ENSAI a noué des contacts étroits avec des laboratoires Européens de premier plan par le biais de bourses de recherche soutenues par la Coopération Française. L'ENSAI fait partie de l'AUF, ACU et AAU. Elle a établi des contacts formels et informels avec les institutions Universitaires et de recherches spécialisées en agro-alimentaires en Afrique, en Amérique et au Canada.

OUVERTURE SUR L'ENTREPRISE

Formations continues dans plusieurs domaines : Agro-alimentaire, Electrotechnique, Motorisation, Traitement des Eaux, Mécanique, Froid et Climatisation, Dessin Industriel, Assurance Qualité, Procédés, Environnement...
Notre méthode de travail éprouvée depuis presque 3 décennies, est adaptée aux besoins particuliers de chaque entreprise. Les services offerts le sont également.

