



وزارة الفلاحة و الصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural
et des Eaux et Forêts

المديرية الجهوية للفلاحة لجهة الرباط - سلا - القنيطرة
Direction Régionale de l'Agriculture de Rabat - Salé - Kenitra
Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Témara

RELEVÉ DES NOTES

Prénom & nom : OTHMANE FATHALLAH
Année scolaire : 2018/2019
Niveau : 1^{ère} année Technicien Spécialisé
Option : Industrie Agroalimentaire

Modules	Note (N)	Coeff.(K)	N x K
Métier et formation	14.00	1	14.00
Anglais	19.00	2	38.00
Communication en milieu professionnel	13.00	2	26.00
Règle d'hygiène, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement	18,50	2	37.00
Mathématiques appliquées et statistique	11.00	3	33.00
Informatique	15.00	2	30.00
Physique industrielle	11.00	2	22.0
Microbiologie générale	13,75	3	41,25
Chimie et biochimie générales	12,50	3	37,50
Microbiologie alimentaire	16,39	3	49,19
Biochimie appliquée	11.00	3	33.00
Génie industriel	11,30	3	33,90
Génie alimentaire	10,36	7	72,58
Stage d'initiation	15,30	7	107,10
Assiduité et discipline	17.00	2	34.00
Total		45	608,53
Moyenne de la 1^{ère} année			13,52

ROYAUME DU MAROC
PROVINCE DE CASABLANCA
Préfecture de Casablanca
Service de l'Enseignement Supérieur
17 SEPT 2020
Copie conforme à l'Original
BOUZNIKA, 2



Le Directeur de l'Institut
de l'Agriculture de Témara

Signé: Rachid LAIBOUM



Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural
et des Eaux et Forêts

Direction Régionale de l'Agriculture de Rabat – Salé – Kenitra
Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Témara

RELEVÉ DES NOTES

Prénom & nom : **OTHMANE FATHALLAH**
Année scolaire : **2019/2020**
Niveau : **2^{ème} année Technicien Spécialisé**
Option : **Industrie Agroalimentaire**

Modules	Note (N)	Coeff.(K)	N x K
Anglais	14,25	2	28,50
Transformation des produits alimentaires d'origine animale	15,50	5	77,50
Transformation des produits alimentaires d'origine végétale	15,10	5	75,50
Valorisation des produits de terroir	17,00	2	34,00
Nettoyage et désinfection en agroalimentaire	12,50	2	25,00
Comptabilité appliquée	17,50	2	35,00
Gestion de la production	14,50	2	29,00
Recherche d'emploi	16,00	2	32,00
Gestion du personnel	16,75	2	33,50
Entreprenariat	15,00	2	30,00
Gestion de la qualité	12,75	3	38,25
Marketing des produits agroalimentaires	16,50	2	33,00
Stage d'approfondissement	16,39	7	114,79
Approche et méthode du conseil agricole	18,00	2	36,00
Stage d'intégration	13,69	10	137,00
Assiduité et discipline	20,00	2	40,00
Total		52	799,04

Moyenne de la 2^{ème} Année

15,36

Le Directeur de l'École
d'Agriculture de Témara

* Signé: Rachid LAHBOUBI *

17 SEPT 2020

Copie Certifiée Conforme à l'Original
qui nous a été présentée par
BOUZNIKA, 2^{ème} A



RELEVÉ DE NOTES

Le Doyen de la Faculté des Sciences et Techniques de Settat, soussigné,
Atteste que l'étudiante :

Nom et Prénom: **FATHALLAH Othmane**

Titulaire de la CIN N° : **TK28004**

Né le, **11/12/2000**

A obtenu les résultats suivants :

	Modules	Note
M1	Statistique & Informatique	15.00
M2	Communication & Gestion de l'Entreprise	12.75
M3	Gestion de la qualité-Génie des Procédés Industriels en Agroalimentaire	14.25
M4	Gestion de la sécurité sanitaire des aliments (HACCP)	15.00
M5	Techniques d'analyses Biochimiques et Physicochimiques	11.00
M6	Techniques d'Analyses Microbiologiques	14.25
M7	Réglementation et normalisation alimentaire	14.00
M8	Aliments et stockage-Organisation et gestion de la production	16.50
M9	Projet de fin d'étude	15.50
	Moyenne Générale	14.25

Ce qui lui confère le Diplôme de Licence Universitaire Professionnelle «**Gestion et Contrôle de Qualité en Agroalimentaire**».

Au cours de l'année universitaire **2020/2021**

Avec la mention : **Bien**

Settat le : **26/07/2021**

Visa de l'administration

Université Hassan 1^{er}
Faculté
des Sciences
et Techniques
Settat

Pour Le Doyen
Le Secrétaire Général
Aziz BAIDANI

N.B : Ce relevé est délivré en un seul exemplaire, il est possible de faire des copies et les légaliser auprès des autorités compétentes.