**CLASSE: GP2.S2**

**EMPLOI DU TEMPS**

**salle G8**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **8:30 - 10:00** | **10:15 - 11:45** | **12:00 - 13:30** | **13:30 - 14:30** | **14:30 - 16:00** | **16:15 - 17:45** |
| **Lundi** | **Atelier Techniques d’analyse**  **Mr Ben hmiden** | | **Microbiologie appliquée**  **. Mme.Annabi** | **PAUSE-REPAS** | **Contrôle et régulation** | . |
| **Atelier Opérations unitaires 2**  **Mr Hajjem** | |
| **Mardi** | **Microbiologie appliquée**  **. Mme.Annabi** | **Microbiologie appliquée**  **. Mme.Annabi** | **Anglais** | **Séchage et adsorption**  **Mr Hajjem** |  |
| **Mercredi** | **Science et technologies de l’aliment** | **Atelier Régulation** | |  |  |
|  | |
| **Jeudi** | **Sécurité professionnelle en IAA** | **Méthodes de conservation alimentaire** | **Techniques chromatographiques et électrophoréiques**  **Mme. Hidouri** | **Techniques Spectroscopiques**  **Mme. Hidouri** | . |
| **Vendredi** | **Biochimie alimentaire** | **Atelier Biochimie et microbiologie appliquée** | |  | . |
| **Samedi** | **Initiation à la maintenance industrielle** | **Méthodes de conservation alimentaire** | **Techniques de communication** |  |  |
|  |  |  |  |
|  | |