

Description

Le technicien ou la technicienne en agroalimentaire transforment industriellement des biens agricoles (céréales, lait, viande, fruits, légumes, etc.) en produits destinés à la consommation. Que ce soit en production, en laboratoire de développement, dans l'assurance qualité, dans le choix des matières premières, dans la gestion des stocks ou dans la vente et le conseil à la clientèle, ils disposent de connaissances scientifiques, technologiques et économiques qui leur permettent d'exercer des fonctions de cadre.

Leurs activités principales consistent à:

Production industrielle

- assumer la responsabilité d'une ligne ou d'une unité de production: séchage, concentration, pasteurisation, stérilisation, congélation, filtration, électrodialyse, conditionnement, conservation, etc.;
- diriger, former et conseiller l'équipe de fabrication, de transformation et de conditionnement des produits;
- contrôler la production, veiller à son bon fonctionnement et faire appliquer les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité; tenir à jour la documentation sur la qualité;
- choisir et acheter les matières premières, en faire vérifier la qualité;
- gérer les stocks des matières premières et des produits finis;
- collaborer sur le plan technique, avec l'ingénieur-e responsable, à la mise au point de nouveaux produits ou de nouvelles méthodes de travail;
- assurer la maintenance du matériel de production et l'entretien des locaux;

Développement et laboratoire

- contrôler régulièrement la qualité des produits en procédant à diverses analyses sous la responsabilité de l'ingénieur-e;
- collaborer au développement de différentes technologies d'automatisation et de dimensionnement du matériel de production;
- participer à la préparation des procédés de base pour la fabrication des produits alimentaires en utilisant diverses techniques: mécanique, thermique, chimique ou biochimique;

Gestion

- calculer les coûts de fabrication et de rentabilité;
- collaborer à la promotion des produits et à leur distribution.

Environnement de travail

Les techniciens en agroalimentaire travaillent en équipe avec différents professionnels (boulangier-ère, boucher-ère, technologue en denrées alimentaires, etc.). Ils collaborent avec des ingénieurs en sciences alimentaires, des ingénieurs en technologies du vivant, des chimistes ainsi que, dans une perspective de coordination, des services techniques et informatiques (mécanicien-ne, informaticien-ne, automaticien-ne, etc.). Dans le cadre de leur activité, ils doivent être capables de supporter les odeurs diverses des aliments en cours de production, de même que le bruit des machines et l'atmosphère des salles de production.

Formation

La formation de technicien ou de technicienne en agroalimentaire s'acquiert par des études dans une école supérieure.

Lieu

- Posieux (enseignement bilingue français-allemand).

Durée

- 2 ans à plein temps (sessions années paires).

Conditions d'admission

- 20 ans révolus;
- certificat fédéral de capacité (CFC) dans une profession du secteur alimentaire ou stage pratique de 12 mois dans le domaine;
- examen d'admission ou maturité professionnelle;
- bonne compréhension de l'allemand.

Titre obtenu

- technicien diplômé ES ou technicienne diplômée ES en agroalimentaire.

Contenu

Domaines de compétences

- connaissances générales;
- produits et technologie;
- qualité, sécurité, environnement;
- développement de produits;
- gestion de projet;
- langues et communication;
- marketing;
- gestion de production;
- gestion des ressources humaines;
- développement personnel.

Expérience pratique

- 2 stages en entreprise de 12 semaines;
- projets et visites chez des professionnels;
- travaux interdisciplinaires en laboratoire ou halle technologique;
- travail de diplôme en entreprise.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/ecoles.

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Sens technique
- Capacité d'analyse
- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Aptitude à négocier
- Sens commercial
- Sens de la communication
- Goût et odorat développés
- Capacité à supporter les bruits

Perspectives professionnelles

Les techniciens en agroalimentaire exercent leur activité principalement dans une entreprise industrielle où les produits sont développés, transformés, contrôlés et conservés (fromagerie, laiterie, chocolaterie, boulangerie, repas précuisinés, boucherie, poissonnerie, produits diététiques, etc.).

Ils occupent généralement des postes de cadres intermédiaires dans l'industrie alimentaire. Ils peuvent devenir:

- adjoint-e du chef de production;
- gérant-e d'un secteur alimentaire d'une entreprise commerciale (grands distributeurs);
- responsable qualité;
- collaborateur-trice en recherche et développement.

Perfectionnement

Les techniciens en agroalimentaire peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours et formations organisés par l'industrie, les centres de recherche, les organisations professionnelles, etc.;
- Bachelor of Science HES en technologies du vivant, 3 ans à plein temps, Sion (enseignement bilingue);
- Bachelor of Science HES en technologie alimentaire, 3 ans à plein temps, Zollikofen (enseignement bilingue);
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Boucher-charcutier CFC/Bouchère-charcutière CFC
- Boulanger-pâtissier-confiseur CFC/Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC
- Ingénieur en sciences alimentaires EPF/Ingénieure en sciences alimentaires EPF
- Ingénieur HES en technologie alimentaire/Ingénieure HES en technologie alimentaire
- Inspecteur des denrées alimentaires/Inspectrice des denrées alimentaires
- Meunier CFC/Meunière CFC
- Technologue du lait CFC/Technologue du lait CFC
- Technologue en denrées alimentaires CFC/Technologue en denrées alimentaires CFC

Adresses

Institut agricole de Grangeneuve (IAG)
Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA)
1725 Posieux
Tél.: 026 305 57 00
<http://www.grangeneuve.ch>