

Contrôleur/-euse des denrées alimentaires

contrôler, surveiller, examiner, documenter, se plaindre

Des œufs biologiques qui ne sont pas biologiques, des poissons gâtés, une mauvaise hygiène dans la gelateria... Les contrôleurs et contrôleuses des denrées alimentaires travaillent pour les communes et les cantons et visitent les entreprises de toutes sortes dans le secteur alimentaire, que ce soit un restaurant, une boucherie, un supermarché ou un producteur de sushi. Ils y contrôlent la fraîcheur et l'hygiène des denrées alimentaires, prennent des mesures ou font analyser des échantillons en laboratoire.

Ils vérifient si les dispositions légales sont respectées et conseillent les entreprises sur toutes les questions relatives à la garantie de fraîcheur des denrées alimentaires. Si

une plainte est déposée, ils fixent des délais dans lesquels le défaut doit être remédié. À l'heure indiquée, ils inspectent à nouveau l'entreprise et, si nécessaire, prennent des sanctions.

Ces professionnels ont des tâches similaires à celles des inspecteurs et inspectrices des denrées alimentaires, mais elles sont généralement un peu moins exigeantes. L'intérêt pour les sciences naturelles est important pour la profession, car les contrôleurs et contrôleuses ne se contentent pas d'évaluer à l'œil nu la qualité des denrées alimentaires et le respect des règles d'hygiène, mais procèdent aussi régulièrement à des tests chimiques et physiques.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin de protéger le consommateur contre les risques pour causés par de mauvais aliments et contre les tromperies, le contrôleur des denrées alimentaires vérifie si les marchandises sont bien emballés, si les dates de péremption sont correctes et si les aliments contiennent des ingrédients nocifs.
- ▶ Afin de s'assurer que les restaurants respectent les directives d'hygiène, la contrôleuse des denrées alimentaires annonce des inspections régulières.
- ▶ Afin que le bar puisse améliorer ses normes d'hygiène, le contrôleur des denrées alimentaires explique à l'exploitant où il constate des défauts et lui indique la meilleure façon de les corriger.
- ▶ Afin que le snack-bar incriminé remédie au plus vite à ses manquements, la contrôleuse des denrées alimentaires lui adresse un avertissement. S'il ne réagit toujours pas, elle est autorisée à fermer l'établissement.

Les faits

Admission En règle générale, un diplôme fédéral dans une profession du secteur de l'alimentation ou de la restauration: par exemple chef/fe d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie DF, technologue en industrie laitière DF, chef/fe de cuisine DF etc. Une confirmation d'emploi par une autorité publique est également requise.

Formation Formation continue: au moins 3 mois. La formation est effectuée par des chimistes cantonaux chevronnés et varie d'un canton à l'autre. Le certificat délivré pour l'admission en tant que contrôleur/-euse des denrées alimentaires n'est valable que dans le canton où l'examen a été passé. Toutefois, les cantons peuvent mutuellement reconnaître leurs certificats respectifs.

Les aspects positifs Pour ne pas nous couper l'appétit, les contrôleurs et contrôleuses des denrées alimentaires vont d'établissement en éta-

blissement tous les jours et s'assurent que nous pouvons déguster notre nourriture sans aucun souci. Ce faisant, ils apportent une grande valeur ajoutée et donnent aux hôtes un sentiment de sécurité.

Les aspects négatifs Ces professionnels critiquent régulièrement et doivent souvent donner des avertissements. Il est donc évident qu'ils ne sont pas toujours les bienvenus. La profession exige donc de la sensibilité et une forte assertivité.

Bon à savoir Prélever des échantillons, effectuer des tests chimiques et discuter avec de différents fournisseurs de denrées alimentaires, tout cela détermine le quotidien de ces professionnels. Ils connaissent la réglementation sur les additifs, les exigences en matière d'hygiène qui doivent être respectées et la manière de réagir en cas de non-conformité. Le travail est très différent selon la situation.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens de l'odorat, bon sens du goût	■		
capacité à s'imposer	■		
capacité de communiquer, facilité de contact	■	■	
capacité de gérer les conflits, pas d'allergies	■		
conscience, sens des responsabilités	■	■	■
empathie, discrétion	■	■	
intérêt pour l'alimentation	■	■	■
intérêt pour les sciences naturelles	■	■	■
sens de l'observation, compréhension rapide	■	■	
sensibilisation à l'hygiène, sens de l'ordre et de la propreté	■	■	

Plans de carrière

Master of advanced Studies (MAS) en technologie environnementale ou en management environnementale

CAS in Food Finance and Supply Chain Management, CAS in Food Sociology and Nutrition, CAS in Food Quality Insight, CAS in Food Responsibility, CAS in Food Product and Sales Management (étude postdiplôme)

MSc HES en Life Sciences – Food & Beverage Innovation, MSc HES en Business Administration/économie d'entreprise

Maître/sse professionnel/e dans un domaine spécialisé, inspecteur/-trice de denrées alimentaires

Ingénieur/e en technologies alimentaires HES

Contrôleur/-euse des denrées alimentaires

Diplôme fédéral DF dans une profession de l'industrie alimentaire ou de la restauration (voir admission)