

Technicien/ne ES en agroalimentaire

exploiter, planifier, produire, réagir, configurer, tester, optimiser, diriger, guider

Les aliments nécessaires sont développés par des techniciens agroalimentaires. Qu'il s'agisse de pâtisseries, de produits de viande ou de boissons: les techniciens connaissent la gamme des produits. Ils assument des tâches techniques, l'élaboration de concepts pour une gestion d'entreprise durable et leur mise en pratique. En outre, ils s'occupent de la gestion de qualité, de sécurité et de l'environnement.

Les techniciens analysent quels sont les aliments demandés. Ils développent ensuite des recettes pour le marché. La sélection des ingrédients

et la qualité des aliments ainsi que les critères écologiques et économiques sont importants. Ils déterminent les nouvelles denrées alimentaires développées qui seront produites à grande échelle.

Les professionnels planifient la production alimentaire. Ils s'occupent des machines et des systèmes de production, les surveillent et en assurent la maintenance. Ils savent réparer les défauts techniques. Ils soutiennent leurs employés dans le contrôle de la qualité à l'aide d'analyses chimiques, microbiologiques et sensorielles.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que les végétaliens, qui s'abstiennent de consommer des aliments d'origine animale, puissent déguster un délicieux hamburger, le technicien agroalimentaire met au point des options de hamburger sans viande.
- ▶ Afin de produire les nouveaux produits de manière économique sur des équipements déjà achetés, la technicienne agroalimentaire élargit parfois seulement les lignes de produits existantes au lieu d'inventer un produit entièrement nouveau.
- ▶ Afin que les matières premières étrangères soient conformes aux lois et règlements suisses, le technicien agroalimentaire s'assure qu'elles ne contiennent aucun ingrédient interdit.
- ▶ Afin de garantir que les aliments contenant des œufs crus ne soient pas contaminés par la salmonelle, la technicienne agroalimentaire accorde une attention particulière à la production dans des conditions sûres et hygiéniques.

Les faits

Admission Admission Grangeneuve-Posieux (allemand/français): formation professionnelle initiale (CFC) dans le secteur alimentaire ou maturité gymnasiale ou spécialisée et stage pratique de 12 mois. En outre, emploi dans une entreprise alimentaire artisanale ou industrielle. Admission Strickhof (allemand): Apprentissage de technologue en denrées alimentaires CFC et au moins 2 ans d'expérience professionnelle ou autre CFC apparentée à la branche et plusieurs années d'expérience professionnelle dans l'industrie alimentaire. En outre, emploi à 50% minimum dans une entreprise alimentaire.

Formation 3 ans de formation en cours d'emploi. Après deux ans d'expérience professionnelle, le titre européen reconnu «ingénieur/e EurEta» peut être demandé.

Les aspects positifs En tant que technicien agroalimentaire, on travaille dans des usines où on fabrique

des produits. On fabrique des produits pour les groupes de produits les plus divers et donc on ne s'ennuie jamais. Ici, on peut être créatif et transformer ses idées en produits réels.

Les aspects négatifs Il faut planifier, faire des recherches pendant une longue période et travailler dur pour produire de nouveaux aliments. Ces produits sont créés dans le but d'attirer des clients, d'augmenter les profits et d'accroître l'engouement pour la marque. Les professionnels sont soumis à une certaine pression pour réussir.

Bon à savoir Les techniciens agroalimentaires travaillent dans les cadres de la production, du développement ou de l'assurance qualité. Ils participent à la sélection des matières premières, à la gestion des stocks et au conseil à la clientèle. Ils sont aussi employés comme inspecteurs alimentaires.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens de l'odorat, bon sens du goût	■		
capacité à travailler en équipe	■	■	
compétences commerciales, compréhension technique	■	■	■
constitution robuste, résilience	■		
intérêt pour l'alimentation, désir d'expérimenter	■	■	■
intérêt pour le monitoring et le contrôle, pas d'allergies	■		
sens de l'observation, orientation vers les solutions	■	■	
sens des responsabilités, qualités de dirigeant	■	■	■
sensibilisation à l'hygiène	■	■	
talents organisationnels, compréhension rapide	■	■	

Plans de carrière

Master of advanced Studies (MAS) en technologie environnementale ou en management environnementale
CAS in Food Finance and Supply Chain Management, Food Sociology and Nutrition ou Food Quality Insight etc.
MSc HES en Life Sciences – Food & Beverage Innovation, MSc HES en Business Administration
Ingénieur/e HES en technologie alimentaire, ingénieur/e HES en biotechnologie, ingénieur/e HES en viticulture et oenologie, ingénieur/e HES en sciences du vivant (Bachelor)
Maître/sse professionnel/e dans un domaine spécialisé, inspecteur/-trice de denrées alimentaires
Technicien/ne ES en agroalimentaire
Formation professionnelle de base (CFC) dans l'industrie alimentaire ou titre équivalent (voir admission)