orientation
.ch

Technicien ES en agroalimentaire
Technicienne ES en agroalimentaire

En tant que technicienne ou technicien en agroalimentaire, vous transformez des biens agricoles (céréales, lait, viande, fruits, légumes) en produits de consommation. Vos connaissances scientifiques, technologiques et économiques vous permettent d'exercer des fonctions de cadre. Vous travaillez en production, en laboratoire de développement, dans la gestion des stocks ou dans la vente et le conseil.

Tâches

Production industrielle

- Assumer la responsabilité d'une ligne ou d'une unité de production
- Développer et améliorer les denrées alimentaires en fonction de leurs caractéristiques nutritionnelles et des normes alimentaires
- Diriger, former et conseiller l'équipe de fabrication, de transformation et de conditionnement des produits
- Planifier, guider et contrôler la production, notamment appliquer les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité
- Optimiser les processus de production par exemple aux niveaux de la sécurité, qualité ou rentabilité
- Choisir et acheter les matières premières, en faire vérifier la qualité

Développement et laboratoire

- Contrôler la qualité des produits via des analyses sous la responsabilité de l'ingénieur-e
- Collaborer au développement de 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
- Adapter les méthodes de production aux normes écologiques en constante évolution: gestion économe des ressources, utilisation d'emballages plus respectueux de l'environnement, etc.
- Se coordonner avec les services techniques et informatiques: mécaniciens, informaticiens, automaticiens, etc.

Environnement de travail

En tant que technicienne ou technicien en agroalimentaire vous devez 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.

Vous travaillez principalement dans une entreprise industrielle où les produits sont développés, transformés, contrôlés et conservés: fromagerie, laiterie, chocolaterie, boulangerie, repas pré-cuisinés, boucherie, poissonnerie, produits diététiques, etc. Vous exercez votre métier en tant que cadre intermédiaire, adjoint-e du chef ou de la cheffe de production, gérant-e d'un secteur alimentaire d'une entreprise commerciale (grands distributeurs), responsable qualité ou collaborateur-trice en recherche et développement.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

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

Intérêts

- Travailler avec des machines
- Travailler avec des produits alimentaires

Formation

Cette formation s'acquiert par des études dans une école supérieure.

Offre d'études

Tout afficher
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128474

Durée

- 3 ans

Conditions d'admission

- Les conditions d'admission figurent dans le **plan d'études cadre** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/13220)

Titre obtenu

- Diplôme de technicienne ou de technicien ES en agroalimentaire

Professions voisines

Profession
Technologue en denrées alimentaires BF

https://orientation.ch/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-bf

Profession
Ingénieur-e en technologie alimentaire

https://orientation.ch/fr/professions/ingenieur-e-en-technologie-alimentaire

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.27.0

Liens utiles

Communauté de travail technologue en denrées alimentaires (CT TDA) (http://www.foodtechnologue.ch)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/229?lang=fr)