orientation
.ch

Technologue en denrées alimentaires BF

Alimentation

En tant que technologue en denrées alimentaires BF, vous travaillez dans des entreprises de l'industrie agroalimentaire. Vous assumez des fonctions de direction, par exemple comme chef d'équipe. Vous êtes responsable des processus de production, de conditionnement, de conservation et de transport de différents types d'aliments.

Tâches

Transformation des aliments

- Contrôler la qualité des matières premières, des adjuvants et des additifs: céréales, produits lactés, fruits, légumes, viande, arômes, conservateurs, etc.
- Affiner et transformer les aliments au fil des étapes, au moyen d'appareils de formage, de pétrissage, de mélange, de séchage et de cuisson
- Optimiser les procédés de fabrication: refroidissement, congélation, concentration, séchage, ou encore mélange
- Prélever des échantillons, les faire analyser sur les plans gustatif, chimique, bactériologique, physique et légal
- Superviser le conditionnement et l'emballage: bouteilles, bocaux, tubes, sachets, boîtes, etc.

Contrôle des installations techniques

- Superviser et contrôler les processus de production,
- Gérer les pannes ou les problèmes de production,
- Analyser les données de la production et optimiser les processus: réduire les coûts, le temps de production et les déchets, améliorer la qualité des produits, etc.

Gestion d'équipe

- Planifier le travail des équipes
- Former les apprentis
- Communiquer les prescriptions en matière de santé et sécurité au travail, ainsi que de protection de l'environnement
- Assurer le respect des règles d'hygiène, de nettoyage et de désinfection

Environnement de travail

En tant que technologue en denrées alimentaires BF, vous travaillez en équipe, dans des laboratoires, ainsi que dans des bureaux, pour les tâches administratives. Vos horaires de travail sont en principe réguliers, mais dépendent de l'entreprise. Vous devez être capable de supporter les odeurs des aliments en cours de production, de même que le bruit des machines et les variations de températures au sein des locaux de production.

Vous occupez des postes de cadre dans des entreprises de l'industrie agroalimentaire fabriquant tous types de denrées alimentaires: repas pré-cuisinés, produits diététiques, fromages, chocolats, boissons, bières, etc. Vous travaillez pour la direction, la planification de la production, le contrôle des matières premières et des produits, ou encore l'assurance qualité.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Goût et odorat développés
- Esprit méthodique
- Sens technique
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Rapidité d'exécution
- Résistance physique
- Aptitude à diriger et gérer une équipe

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Travailler en équipe
- Planifier, organiser

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi.

Offre d'études

Tout afficher
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128635

Durée

- 7 mois

Conditions d'admission

- Les conditions d'admission figurent dans le **règlement d'examen** (https://www.fr.ch/sites/default/files/2023-09/reglement-concernant-l-examen-professionnel-tda.pdf)

Titre obtenu

- Brevet fédéral de technologue en denrées alimentaires

Formations continues

Cours

Cours de l’association **TDA** (https://lebensmitteltechnologe.ch/fr/professionnels/)

Diplôme fédéral

Technologue en denrées alimentaires DF

Professions voisines

Profession
Technicien-ne ES en agroalimentaire

https://orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-es-en-agroalimentaire

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.49.0

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/24556?lang=fr)