orientation
.ch

Technologue en denrées alimentaires CFC

Alimentation

En tant que technologue en denrées alimentaires, tu transformes les matières premières en une vaste gamme d'aliments, comme des produits de boulangerie, des plats précuisinés ou des chocolats et confiseries. Tu es responsable du processus de production, tu gères de grandes installations et interviens en cas de problème de production. Tu contrôles la qualité et coordonnes les activités de l'équipe.

Tâches

Gestion des marchandises

- Commander les matières premières
- Contrôler les entrées de marchandises, leur poids et leur qualité
- Vérifier leur entreposage dans le respect des conditions d'humidité, de température et de luminosité spécifiques à chaque matière première
- Prélever les échantillons sur les livraisons, les analyser, sur les plans visuel, gustatif, chimique, microbiologique et physique

---

Production industrielle

- Superviser le triage, le nettoyage et la coupe des produits alimentaires
- Préparer et mettre en route les installations de production pour le mélange, le séchage ou la cuisson des aliments
- Superviser et documenter les processus de production
- Faire respecter les mesures d'hygiène et maintenir parfaitement propres les installations et les ustensiles

---

Conservation et emballage

- Gérer les techniques de conservation et de surgélation
- Superviser le conditionnement et l'emballage en bocaux, tubes, sachets ou boîtes, par exemple
- Régler les machines d'emballage selon les dimensions des articles
- Vérifier le poids final et la résistance de l'emballage
- Contrôler les unités d'expédition

Entretien des installations

- Régler et surveiller les machines et appareils notamment les paramètres de vitesse, température, durée ou pression
- Collaborer à l'entretien des installations techniques et des systèmes d'approvisionnement en énergie
- Déceler les pannes et prendre les mesures nécessaires Trier les sous-produits et les déchets en vue de leur recyclage ou de leur élimination
- Optimiser l'efficacité des processus de production

Environnement de travail

En tant que technologue en denrées alimentaires, tu travailles en équipe, dans les ateliers de production, dans des laboratoires ou sur la ligne de production. Dans les ateliers de production, l'ambiance peut être bruyante, froide, chaude ou humide. Tu portes des vêtements de protection afin de respecter strictement les règles d'hygiène. De nombreuses entreprises ont recours au travail par rotation des équipes et certaines au travail de nuit. Tes horaires sont souvent irréguliers.

Tu travailles dans des entreprises du secteur agroalimentaire, de petites, moyennes ou grandes taille, ou au sein de sociétés actives à l'échelle internationale. Tu trouves aussi des emplois dans d'autres secteurs de l'industrie agroalimentaire, généralement après une période d'adaptation. Le contrôle des marchandises et l’assurance qualité, le développement de produits et de processus ou la planification et la préparation de la production offrent aussi des débouchés. Après quelques années d’expérience, tu peux occuper des postes à responsabilité, comme chef-fe d’équipe. Tu bénéficies de bonnes perspectives de carrière en Suisse et à l’étranger.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Aptitude à travailler en équipe
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Goût et odorat développés
- Aisance avec les chiffres
- Esprit méthodique
- Sens technique
- Rapidité d'exécution
- Résistance physique

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Travailler avec des machines
- Expérimenter, rechercher
- Travailler avec précision
- Travailler avec ses mains

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise

Entreprise

Formation pratique 4 jours par semaine dans une entreprise productrice de denrées alimentaires

École

Formation théorique sous forme de sous forme de cours-blocs dans une classe intercantonale romande, à Posieux (FR)

Cours interentreprises

- Domaine spécifique Produits de boulangerie: 10 jours sur 3 ans, à Posieux (FR)
- Domaine spécifique Produits de convenience: 7 jours sur 3 ans, à Posieux (FR)
- Domaine spécifique Produits secs: 8 jours sur 3 ans, à Posieux (FR)
- Domaine spécifique Chocolat et produits de confiserie: 7 jours sur 3 ans, à Posieux (FR)

École à plein temps

Toutes les écoles
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=57106&language=5241

Durée

3 ans

Domaines spécifiques

- Produits de boulangerie
- Produits de convenience
- Produits secs
- Chocolat et produits de confiserie

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Maturité professionnelle

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Titre obtenu

Certificat fédéral de capacité (CFC) de technologue en denrées alimentaires

Formations continues

Apprentissage complémentaire

- En tant que technologue en denrées alimentaires, tu peux envisager un apprentissage complémentaire de **technologue du brassage et des boissons CFC** (https://orientation.ch/fr/professions/technologue-du-brassage-et-des-boissons-cfc).

Brevet fédéral

- **Technologue en denrées alimentaires BF** (https://orientation.ch/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-bf)

Diplôme fédéral

- Technologue en denrées alimentaires DF

École supérieure

- **Technicien-ne en agroalimentaire ES** (https://orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-es-en-agroalimentaire)

Haute école :

- Bachelor of Science en **Food Science and Management** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires)
- Bachelor of Science en **ingénierie des sciences du vivant** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/biotechnologie), orientation Technologie et biotechnologie alimentaire

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession
Boucher/ère-charcutier/ière CFC

https://orientation.ch/fr/professions/boucher-ere-charcutier-iere-cfc

Profession
Meunier-ière CFC

https://orientation.ch/fr/professions/meunier-iere-cfc

Profession
Boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse CFC

https://orientation.ch/fr/professions/boulanger-ere-patissier-iere-confiseur-euse-cfc

Profession
Technologue du brassage et des boissons CFC

https://orientation.ch/fr/professions/technologue-du-brassage-et-des-boissons-cfc

Profession
Technologue du lait CFC

https://orientation.ch/fr/professions/technologue-du-lait-cfc

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.18.0

Liens utiles

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

Grangeneuve: Formation (https://www.fr.ch/grangeneuve)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21418?lang=fr)