

Technologue en denrées alimentaires DF

Alimentation

En tant que technologue en denrées alimentaires DF, vous planifiez et coordonnez la production de denrées alimentaires et de boissons. Vous acquérez les matières premières et machines, organisez l'affectation du personnel et améliorez les processus de production. Vous êtes en outre responsable du budget, développez les stratégies de marketing et dirigez les collaborateurs.

Tâches

Direction des processus de production

- Coopérer avec les spécialistes du développement de produits, fournir les prescriptions pour la transformation et l'affinage des matières premières
- Initier les adaptations techniques des installations, surveiller les tests de fonctionnement et préparer le lancement de la production
- Superviser les processus de fabrication et de conservation des denrées alimentaires et boissons
- Contrôler les installations de production assistée par ordinateur
- Analyser les problèmes techniques et prendre des mesures pour y remédier

Acquisition des matières premières et machines

- Acheter les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs et négocier les prix, les délais de livraison et la qualité avec les fournisseurs
- Acquérir de nouvelles installations et négocier les prix des nouvelles machines
- Encadrer les collaborateurs lors de la mise en place de nouvelles installations

Gestion de la production et de la distribution

- Calculer les résultats de production et analyser les rendements
- Surveiller les ventes des produits fabriqués
- Développer des concepts de marketing
- Établir les budgets et planifier les nouveaux investissements

Conduite du personnel

- Attribuer les tâches aux collaborateurs, les encourager et planifier les formations continues
- Définir les règles en matière de prévention des accidents ainsi que de protection de la santé et de l'environnement

Environnement de travail

En tant que technologue en denrées alimentaires DF, vous travaillez aussi bien dans des bureaux que dans des locaux de production.

Vous exercez dans l'industrie agroalimentaire en Suisse et à l'étranger en qualité de responsable de secteur, de département ou de production.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Goût et odorat développés
- Aucune allergie aux produits utilisés
- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Sens technique
- Capacité de planification et d'organisation
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Aptitude à négocier

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Diriger et assumer des responsabilités
- Travailler avec des machines
- Planifier, organiser

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi. Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le règlement du SEFRI.

Formations continues

Cours

- Cours de la **Communauté de travail technologue en denrées alimentaires (CT TDA)** (<https://lebensmitteltechnologe.ch/fr/cours/>)

Hautes écoles spécialisées

- Bachelor of Science en sciences alimentaires (<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires>)
- Bachelor of Science en biotechnologie (<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/biotechnologie>)

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles spécialisées.

Professions voisines

Profession

**Maître boucher/ère-charcutier/ière
DF**

<https://orientation.ch/fr/professions/maitre-boucher-ere-charcutier-iere-df>

Profession

**Maître fromager-ère et laitier-ière
DF**

<https://orientation.ch/fr/professions/maitre-fromager-ere-et-laitier-iere-df>

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.17.0

Liens utiles

Communauté de travail technologue en denrées alimentaires (CT TDA) (<https://lebensmitteltechnologie.ch>)

Bases legales (<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21431?lang=de>)