

Description

La ou le technologue en denrées alimentaires CFC transforment les denrées alimentaires en produits intermédiaires ou prêts à la consommation: produits secs et instantanés, boissons, conserverie, surgélation, produits glacés, plats précuisinés, etc. Professionnels polyvalents de la transformation et de l'affinage de denrées alimentaires, ils conduisent de grandes installations automatiques et interviennent au moindre incident qui se produit sur la chaîne.

Leurs principales activités consistent à:

Logistique

- commander les matières premières;
- contrôler les entrées de marchandises (poids, qualité) et leur entreposage en s'assurant que les conditions d'humidité, de température et de luminosité spécifiques à chaque matière première sont respectées;
- prélever les échantillons sur les livraisons pour qu'ils soient analysés sur les plans visuel, gustatif, chimique, bactériologique et physique;

Production industrielle

- superviser le travail de triage, de nettoyage et de coupe des denrées effectué par les ouvriers;
- s'occuper de la mise en train et superviser la conduite des différents appareils de façonnage, de pétrissage, de malaxage, de séchage et de cuisson;
- concentrer, filtrer, traiter des boissons, régler des débits et déterminer l'ordre des mélanges;
- gérer les techniques de conservation et de surgélation;
- superviser le conditionnement et l'emballage (fûts, bouteilles, bocaux, tubes, sachets, boîtes, etc.);
- régler les machines à emballer lors de changements de format d'articles;
- vérifier le poids final et l'étanchéité de l'emballage;
- contrôler les unités d'expédition;
- faire respecter toutes les mesures d'hygiène et maintenir parfaitement propres les installations, les locaux et les ustensiles;

Entretien des installations

- régler et surveiller les machines et appareils (vitesse, température, durée, pression);
- collaborer à l'entretien des installations techniques et des systèmes d'approvisionnement en énergie;
- déceler leurs mauvais fonctionnements, prendre les mesures nécessaires et procéder à leur réparation.

Environnement de travail

Les technologues en denrées alimentaires CFC travaillent en équipe avec différents professionnels (ouvrier-ère de production, technicien-ne en agroalimentaire, ingénieur-e en technologie alimentaire, etc.). Dans le cadre de leurs activités, ils doivent être capables de supporter les odeurs diverses des aliments en cours de production, de même que le bruit des machines et l'atmosphère surchauffée des locaux de production.

Formation

La formation de technologue en denrées alimentaires s'acquiert par un apprentissage dans l'un des domaines spécifiques suivants: bière, boissons, chocolat, produits carnés, produits de boulangerie, produits de confiserie, produits de convenance, produits secs.

Lieux

- formation pratique dans une entreprise productrice de denrées alimentaires;
- formation théorique (cours-blocs) dans une classe intercantonale romande à Posieux;
- cours interentreprises (selon le domaine spécifique, 5 à 10 jours sur 3 ans).

Durée

- 3 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises recourent à un examen d'admission.

Titre obtenu

- certificat fédéral de capacité (CFC) de technologue en denrées alimentaires.

Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans):

- préparation des matières premières;
- fabrication des denrées alimentaires;
- remplissage ou emballage de denrées alimentaires;
- assurance de la durabilité et de la sécurité;
- maîtrise des technologies en rapport avec le domaine spécifique.

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

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Goût et odorat développés
- Aptitude pour le calcul
- Esprit méthodique
- Sens technique
- Hygiène et propreté
- Rapidité d'exécution
- Résistance physique
- Aptitude à travailler en équipe

Perspectives professionnelles

Les technologues en denrées alimentaires CFC peuvent mettre en pratique les connaissances acquises lors de l'apprentissage dans d'autres branches de l'industrie alimentaire, moyennant une période d'adaptation. Selon leurs goûts et leurs intérêts, ils trouvent des débouchés au contrôle des marchandises et à l'assurance qualité, au développement de produits et de procédés, dans la planification et la préparation de fabrication ou à la production. Ils peuvent également travailler comme chef-fe d'équipe. Les perspectives professionnelles pour les technologues en denrées alimentaires CFC sont bonnes en Suisse et à l'étranger, non seulement dans la branche dans laquelle ils se sont spécialisés, mais également dans des industries de branches apparentées.

Perfectionnement

Les technologues en denrées alimentaires CFC peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- brevet fédéral de technologue en denrées alimentaires;
- diplôme fédéral de technologue en denrées alimentaires;
- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire;
- Bachelor of Science HES en technologies du vivant;
- Bachelor of Science HES en sciences alimentaires;
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Boucher-charcutier CFC/Bouchère-charcutière CFC
- Boulanger-pâtissier-confiseur CFC/Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC
- Caviste CFC/Caviste CFC
- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Meunier CFC/Meunière CFC
- Praticien en denrées alimentaires AFP/Praticienne en denrées alimentaires AFP
- Technicien ES en agroalimentaire/Technicienne ES en agroalimentaire
- Technologue du lait CFC/Technologue du lait CFC

Adresses

Communauté de travail technologique en denrées alimentaires (TDA)
Effingerstrasse 6a
3001 Berne 1
Tél.: 031 529 50 80
<http://www.lebensmitteltechnologie.ch>

Grangeneuve - Formation
Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux
Tél.: 026 305 55 00
<http://www.grangeneuve.ch>