

Description

Le technicien ou la technicienne en agroalimentaire transforment industriellement des biens agricoles (céréales, lait, viande, fruits, légumes, etc.) en produits destinés à la consommation. Que ce soit en production, en laboratoire de développement, dans la gestion des stocks ou dans la vente et le conseil à la clientèle, ils disposent de connaissances scientifiques, technologiques et économiques qui leur permettent d'exercer des fonctions de cadre.

Leurs activités principales consistent à:

Production industrielle

- assumer la responsabilité d'une ligne ou d'une unité de production: séchage, concentration, pasteurisation, stérilisation, congélation, filtration, électrodialyse, conditionnement, conservation, etc.;
- développer et améliorer les denrées alimentaires sur la base de leurs caractéristiques nutritionnelles et des exigences des normes alimentaires;
- diriger, former et conseiller l'équipe de fabrication, de transformation et de conditionnement des produits;
- planifier, guider et contrôler la production, veiller à son bon fonctionnement et faire appliquer les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité; tenir à jour la documentation sur la qualité;
- réagir aux problèmes et aux imprévus en prenant les mesures nécessaires;
- optimiser les processus de production en termes de sécurité, qualité, rentabilité, efficacité énergétique, etc.;
- choisir et acheter les matières premières, en faire vérifier la qualité;
- gérer les stocks des matières premières et des produits finis;
- collaborer sur le plan technique à la mise au point de nouveaux produits ou de nouvelles méthodes de travail;
- assurer la maintenance du matériel de production et l'entretien des locaux;

Développement et laboratoire

- contrôler régulièrement la qualité des produits en procédant à diverses analyses sous la responsabilité de l'ingénieur-e;
- collaborer au développement de différentes 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;
- récolter des informations sur les avancées en matière d'écologie et adapter les méthodes de production : gestion économe des ressources, utilisation d'emballages plus respectueux de l'environnement, réduction des émissions, etc.

Environnement de travail

Les techniciens en agroalimentaire travaillent en équipe avec différents professionnels (boulangier-ère, boucher-ère, technologue en denrées alimentaires, etc.). Ils collaborent avec des ingénieurs en sciences alimentaires, des ingénieurs en technologies du vivant, des chimistes ainsi que, dans une perspective de coordination, des services techniques et informatiques (mécanicien-ne, informaticien-ne, automaticien-ne, etc.). Dans le cadre de leur activité, 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 des salles de production.

Formation

La formation de technicien ou de technicienne en agroalimentaire s'acquiert par des études dans une école supérieure.

Lieu

- Posieux (enseignement bilingue français-allemand);
- Zurich (enseignement en allemand).

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

Durée

- 3 ans en emploi.

Conditions d'admission

Posieux:

- certificat fédéral de capacité (CFC) dans une profession du secteur alimentaire;
- ou maturité gymnasiale ou spécialisée et stage pratique de 12 mois au moins;
- emploi dans une entreprise alimentaire artisanale ou industrielle;

Strickhof:

- certificat fédéral de capacité (CFC) de technologue en denrées alimentaires avec au moins 2 ans d'expérience professionnelle,
- ou certificat fédéral de capacité (CFC) dans une profession apparentée (boulangier-pâtissier-confiseur, cuisinier, technologue du lait, etc.) et plusieurs années d'expérience professionnelle dans l'industrie alimentaire;
- activité professionnelle dans le secteur avec au moins 50% d'emploi.

Remarque: des conditions particulières ou plus restrictives peuvent s'appliquer selon les [écoles](http://www.orientation.ch/ecoles).

Titre obtenu

- diplôme de technicien ou de technicienne ES en agroalimentaire.

Contenu (à titre indicatif)

- connaissances générales (chimie et nutrition, microbiologie, mathématiques, informatique, droit, technologie);
- gestion de la production;
- langues et communication;
- qualité, sécurité, environnement (hygiène, législation, analyse des problèmes, etc.);
- produits et technologie;
- développement personnel;
- gestion des ressources humaines;
- marketing;
- exercices pratiques en laboratoire;
- visite d'entreprise;
- développement de projets;
- etc.

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

Qualités requises

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

- 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

Perspectives professionnelles

Les techniciens en agroalimentaire exercent leur activité principalement dans une entreprise industrielle où les produits sont développés, transformés, contrôlés et conservés (fromagerie, laiterie, chocolaterie, boulangerie, repas précuisinés, boucherie, poissonnerie, produits diététiques, etc.).

Ils occupent généralement des postes de cadres intermédiaires dans l'industrie alimentaire. Ils peuvent devenir 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.

Perfectionnement

Les techniciens en agroalimentaire peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours et formations organisés par l'industrie, les centres de recherche, les organisations professionnelles, etc.;
- 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
- Ingénieur en sciences alimentaires EPF/Ingénieure en sciences alimentaires EPF
- Ingénieur HES en technologie alimentaire/Ingénieure HES en technologie alimentaire
- Inspecteur des denrées alimentaires/Inspectrice des denrées alimentaires
- Meunier CFC/Meunière CFC
- Technologue du lait CFC/Technologue du lait CFC
- Technologue en denrées alimentaires CFC/Technologue en denrées alimentaires CFC

Adresses

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

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

Strickhof
Campus Wädenswil
Grüntalstrasse 30
8820 Wädenswil
Tél.: 041 58 105 94 00
<https://www.strickhof.ch>