

## Description

La praticienne ou le praticien en denrées alimentaires mettent en marche, approvisionnent, règlent et surveillent les installations de production ou d'emballage de produits alimentaires: boissons, soupes, biscuits, pain, chocolat, etc. Ces professionnels contrôlent les ingrédients de base et les produits finis auxquels elles et ils appliquent les normes de qualité propres à l'entreprise.

Leurs principales activités consistent à:

### Manutention des denrées alimentaires

- entreposer ou prélever les matières premières, en contrôler l'aspect et l'odeur selon les normes établies; appliquer scrupuleusement les règles de l'hygiène alimentaire
- lire l'ordre de production, peser les différents ingrédients qui composent un produit, les mélanger, les malaxer à l'aide de machines
- trier, nettoyer et couper des fruits et des légumes, cuire des soupes, des sauces ou d'autres mets
- vérifier les produits intermédiaires et les produits finis pour assurer une qualité conforme aux standards de l'entreprise
- contrôler les produits emballés, vérifier la date de péremption, le poids indiqué, etc.
- assurer le stockage des matières premières, des matières auxiliaires, des additifs, des produits semi-finis et finis

### Surveillance des installations de production

- préparer les équipements de manière sécurisée
- approvisionner les installations de production en matières premières, les mettre en marche et les régler selon les consignes reçues
- surveiller les machines en fonction, corriger les réglages si nécessaire et consigner les modifications de paramètres dans un rapport: température, pression, cadence, quantité des ingrédients entrants, etc.
- intervenir rapidement en cas de panne, appliquer les consignes ou avvertir le responsable
- procéder au réglage et à la mise en marche des installations de conditionnement et d'emballage, notamment lors de changements de produits
- nettoyer et désinfecter les machines et ustensiles; éliminer les déchets en respectant les prescriptions sur la protection de l'environnement

### Environnement de travail

Les praticiennes et praticiens en denrées alimentaires exploitent des lignes de production automatisées, pilotées grâce à une programmation informatique. Dans le cadre de leurs activités, elles et 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. Ces professionnels travaillent debout et se déplacent souvent pour approvisionner les machines ou contrôler le conditionnement et l'emballage des produits finis. Elles et ils collaborent essentiellement avec des technologues en denrées alimentaires et des technologues du brassage et des boissons qui les encadrent, mais aussi avec des cuisiniers, des boulangers-pâtisseries-confiseurs et d'autres professionnels du secteur alimentaire. Ces professionnels portent des vêtements de protection afin de respecter strictement les règles d'hygiène.

## Formation

La formation de praticienne ou de praticien en denrées alimentaires s'acquiert par un apprentissage.

### Lieux

- Formation pratique (4 jours par semaine) dans une entreprise
- Formation théorique (1 jour par semaine) dans une classe intercantonale romande, à Posieux (FR)

### Durée

- 2 ans

### Conditions d'admission

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

### Titre obtenu

- Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) de praticienne ou de praticien en denrées alimentaires.

### Contenu (sur 2 ans)

- Préparation et coordination de la production
- Conduite d'une installation de production; clôture de la production
- Optimisation d'une installation de production

## 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 praticiennes et praticiens en denrées alimentaires peuvent être engagés par les entreprises de l'industrie agroalimentaire, notamment dans les secteurs du chocolat, des produits de boulangerie, des boissons, des conserves, etc.

### Perfectionnement

Les praticiennes et praticiens en denrées alimentaires peuvent envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de technologue en denrées alimentaires ou de technologue du brassage et des boissons. Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle, et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure (par exemple un brevet fédéral).

Pour plus de détails, consulter [orientation.ch/perfectionnement](https://www.orientation.ch/perfectionnement).

## Professions voisines

- Agropaticien AFP/Agropaticienne AFP
- Boucher-charcutier AFP/Bouchère-charcutière AFP
- Boulanger-pâtissier-confiseur AFP/Boulangère-pâtissière-confiseuse AFP
- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Employé en industrie laitière AFP/Employée en industrie laitière AFP
- Meunier CFC/Meunière CFC
- Technologue du brassage et des boissons CFC/Technologue du brassage et des boissons CFC
- Technologue en denrées alimentaires CFC/Technologue en denrées alimentaires CFC

## Adresses

Communauté de travail technologique en denrées alimentaires (CT TDA)  
Effingerstrasse 6a  
3001 Berne 1  
Tél.: +41 31 529 50 80  
<https://www.lebensmitteltechnologie.ch>

Grangeneuve - Formation  
Route de Grangeneuve 31  
1725 Posieux  
Tél.: +41 26 305 55 00  
<https://www.grangeneuve.ch>