

Description

Le ou la technologue en denrées alimentaires BF travaillent dans des entreprises de l'industrie agroalimentaire. Ils assument des fonctions de direction en tant que chefs d'équipe et sont responsables de l'ensemble des processus de production, de conditionnement, de conservation et de transport de différents types d'aliments.

Leurs principales activités consistent à :

Transformation des aliments

- contrôler la qualité des matières premières, des adjuvants et des additifs: céréales, produits lactés, fruits, légumes, viande, arômes, épaississants, conservateurs, colorants, etc.;
- affiner et transformer les aliments en suivant différentes étapes, au moyen d'appareils de formage, de pétrissage, de mélange, de séchage et de cuisson;
- optimiser les procédés de fabrication: refroidissement, congélation, concentration, séchage, mélange, etc.;
- prélever des échantillons pour qu'ils soient analysés sur les plans gustatif, chimique, bactériologique, physique et légal;
- superviser le conditionnement et l'emballage: bouteilles, bocaux, tubes, sachets, boîtes, etc.;

Contrôle des installations techniques

- superviser et contrôler les processus de production, en utilisant différentes techniques de mesure et de régulation;
- analyser, en cas de panne ou de problème de production, la cause du problème; réparer soi-même les installations ou faire appel à des spécialistes;
- analyser les données et les informations concernant la production et optimiser les processus: réduction des coûts et du temps de production, diminution des déchets, amélioration de la qualité des produits, etc.;

Gestion d'équipe

- planifier le travail des collaborateurs;
- former les apprentis;
- communiquer les prescriptions en matière de santé et sécurité au travail, ainsi que de protection de l'environnement;
- s'assurer que les règles d'hygiène, de nettoyage et de désinfection sont respectées.

Environnement de travail

Les technologues en denrées alimentaires BF travaillent en équipe, dans des laboratoires, ainsi que dans des bureaux, pour les tâches administratives. Ils collaborent avec différents professionnels: ouvriers de production, techniciens en agroalimentaire, ingénieurs en technologie alimentaire, etc. Ils se coordonnent également avec les services techniques et informatiques: mécaniciens, informaticiens, automaticiens, etc. Leurs horaires sont en principe réguliers, mais dépendent de l'entreprise qui les emploie. Dans le cadre de leurs activités, ils doivent être capables de supporter les odeurs des aliments en cours de production, de même que le bruit des machines et les variations de températures au sein des locaux de production.

Formation

La formation de technologue en denrées alimentaires BF s'acquiert en emploi.

Lieux

- Grangeneuve/FR;
- Wädenswil/ZH.

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

Durée

- 1 an (sous forme de cours-blocs).

Conditions d'admission à l'examen

- certificat fédéral de capacité (CFC) de technologue en denrées alimentaires et au moins 2 ans de pratique professionnelle;
- ou autre CFC dans le domaine de l'agroalimentaire et au moins 4 ans de pratique professionnelle, dont au moins 2 années comme technologue en denrées alimentaires;
- ou autre CFC et au moins 6 ans de pratique professionnelle, dont au moins 4 années comme technologue en denrées alimentaires.

Titre obtenu

- brevet fédéral de technologue en denrées alimentaires.

Contenu (à titre indicatif)

- qualité des matières premières;
- profils d'exigence pour les installations techniques;
- systèmes de calcul des coûts et analyse des processus de gestion;
- optimisation des domaines techniques et économiques de la production;
- identification et analyse des causes de problèmes et de pannes sur des systèmes de production;
- développement et mise en œuvre des plans d'hygiène;
- formation des apprentis et affirmation de soi en tant que chef d'équipe;
- planification et mise en œuvre du développement de produits.

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 diriger et gérer une équipe

Perspectives professionnelles

Les technologues en denrées alimentaires BF occupent des postes de cadre dans des entreprises de l'industrie agroalimentaire fabriquant tous types de denrées alimentaires: repas pré-cuisinés, produits diététiques, fromages, chocolats, boissons, bières, etc. Leurs perspectives professionnelles, en Suisse et à l'étranger, sont bonnes. Ils trouvent des débouchés dans la direction, la planification de la production, le contrôle des matières premières et des produits, ou encore l'assurance qualité.

Perfectionnement

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

- cours et formations organisés par l'industrie, les centres de recherche, les organisations professionnelles, etc.;
- diplôme fédéral de technologue en denrées alimentaires;
- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire;
- Bachelor of Science HES en technologie du vivant ou en sciences alimentaires;
- etc.

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

Professions voisines

- 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
- Technicien ES en agroalimentaire/Technicienne ES en agroalimentaire

Adresses

Communauté de travail technologique en denrées alimentaires (CT 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
Lebensmitteltechnologie und Hortikultur
Grüntalstrasse 30
8820 Wädenswil
Tél.: +41 58 105 94 00
<https://www.strickhof.ch>