

# Technologue en denrées alimentaires BF

**stocker, calculer, reconstruire, mettre en place, surveiller, examiner**

Les technologues en denrées alimentaires avec un brevet fédéral ont acquis des connaissances approfondies en matière de technologie alimentaire par le biais d'une formation continue suivie d'un examen professionnel. Cela leur permet d'assumer la responsabilité technologique des processus de production. Tout au long du processus, ils sont chargés de s'assurer que tout est en ordre avec les matières premières, que les ingrédients nécessaires sont fournis pour la transformation ultérieure et que les machines sont correctement réglées. Au cours de la production, ils affinent et traitent les aliments selon des recettes spécifiques.

Si des pannes surviennent sur les équipements, les technologues en

denrées alimentaires BF en déterminent la cause, les réparent eux-mêmes si nécessaire ou contactent les spécialistes responsables en cas de pannes majeures. Ils analysent également les données opérationnelles de la production et optimisent les processus de production.

Les technologues en denrées alimentaires BF occupent souvent un poste de cadre intermédiaire dans l'entreprise et assument des fonctions importantes en tant que chefs de groupe ou d'équipe et gestionnaires. Ils sont alors responsables des plans opérationnels et veillent à ce que toutes les réglementations soient toujours respectées. Ils sont également responsables de la formation des apprentis.



## Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin d'améliorer divers processus de production tels que le refroidissement, la congélation, la concentration ou le séchage, le technologue en denrées alimentaires BF applique ses connaissances des processus microbiologiques et chimiques.
- ▶ Afin que l'efficacité de la production alimentaire soit garantie, le technologue en denrées alimentaires BF optimise les processus opérationnels.
- ▶ Afin que l'entreprise soit à la hauteur de sa bonne réputation, le technologue en denrées alimentaires BF instruit et motive les employés sur des questions sociales importantes, telles que la protection de l'environnement.
- ▶ Afin que les aliments ne soient pas contaminés, le technologue en denrées alimentaires BF veille à ce que tous les employés respectent les règles d'hygiène, de nettoyage et de désinfection.

## Les faits

**Admission** En passant l'examen:

- 2 années d'expérience pratique en tant que technologue en denrées alimentaires CFC ou
- 4 années d'expérience pratique et un apprentissage professionnel avec CFC dans le secteur des alimentations ou
- apprentissage professionnel avec CFC ou équivalente et 6 années d'expérience pratique, dont 2 ans ou plus en tant que technologue en denrées alimentaires.

Le groupe de travail des technologues en denrées alimentaires TDA vérifie le dossier de candidature pour l'admission à l'examen.

**Formation** 2 semestres de cours de préparation (2 cours en bloc de 2 semaines chacun).

Remarque: les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

**Les aspects positifs** Les techno-

logues en denrées alimentaires BF veillent au «bon goût» jour après jour. Ils traitent les chiffres clés tels que la productivité, la performance et les coûts spéciaux; le travail est passionnant, ambitieux et varié.

**Les aspects négatifs** Tous les sujets ne sont pas agréables. Les technologues en denrées alimentaires BF doivent également traiter des sujets extrêmement difficiles, comme le gaspillage de nourriture.

**Bon à savoir** Les technologues en denrées alimentaires BF participent à tous les stades de la production, de la réception des matières premières au produit fini et emballé. Ils ont des perspectives de carrière intéressantes dans le segment du management intermédiaire en Suisse et à l'étranger, par exemple dans la gestion d'usine et de production, la planification de production, le contrôle de la qualité ou l'assurance qualité.

## Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens de l'odorat, bon sens du goût	■		
capacité à travailler en équipe	■	■	
compréhension technique, intérêt pour l'informatique	■	■	■
constitution robuste, résilience	■		
habileté manuelle, compréhension rapide	■	■	
intérêt pour l'alimentation, intérêt pour les équipements et machines motorisés	■	■	■
intérêt pour le monitoring et le contrôle, pas d'allergies	■		
sens de l'observation	■	■	
sens des responsabilités, qualités de dirigeant	■	■	■
sensibilisation à l'hygiène	■	■	

## Plans de carrière

↑	Certificate of Advanced Studies (CAS) in Food Quality Insight
↑	Ingénieur/e HES en technologie alimentaire, ingénieur/e HES en biotechnologie, ingénieur/e HES en viticulture et oenologie, ingénieur/e HES en sciences du vivant (Bachelor)
↑	Technicien/ne ES en agroalimentaire (diplôme fédéral)
↑	Technologue en denrées alimentaires DF (diplôme fédéral)
↑	Technologue en denrées alimentaires BF
↑	Technologue en denrées alimentaires CFC ou titre équivalent (voir admission)