



- ➔ Tu acceptes un emploi à 50 km de ton domicile ?
- ➔ Tu es prêt(e) à travailler chez toi, dans le train ou en avion ?
- ➔ Tu penses changer d'emploi plusieurs fois dans ta carrière ?
- ➔ Tu souhaites passer les frontières et travailler à l'étranger ?



Oui ? Non ?

[www.MonEcoleMonMetier.be](http://www.MonEcoleMonMetier.be)

En partenariat avec  
W-B E, le CPEONS, le SEGEC, la FELSI, le SFMQ,  
ACTIRIS et le FOREM.

## MON ÉCOLE, MON MÉTIER

Tu veux nourrir la  
planète entière ?

Choisis le métier de

TECHNICIEN/TECHNICIENNE  
DES INDUSTRIES  
AGROALIMENTAIRES



Sens de l'observation  
Minutieux-se  
Méthodique  
Esprit d'équipe

Les aptitudes

TECHNICIEN/TECHNICIENNE  
DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

En laboratoire, le/la technicien-ne des industries agroalimentaires participe à la surveillance ainsi qu'à la conduite des processus de fabrication et de conditionnement des denrées alimentaires. Il/elle peut travailler dans des entreprises très, peu ou pas automatisées, au sein d'équipes composées de technicien-ne-s aux compétences variées.

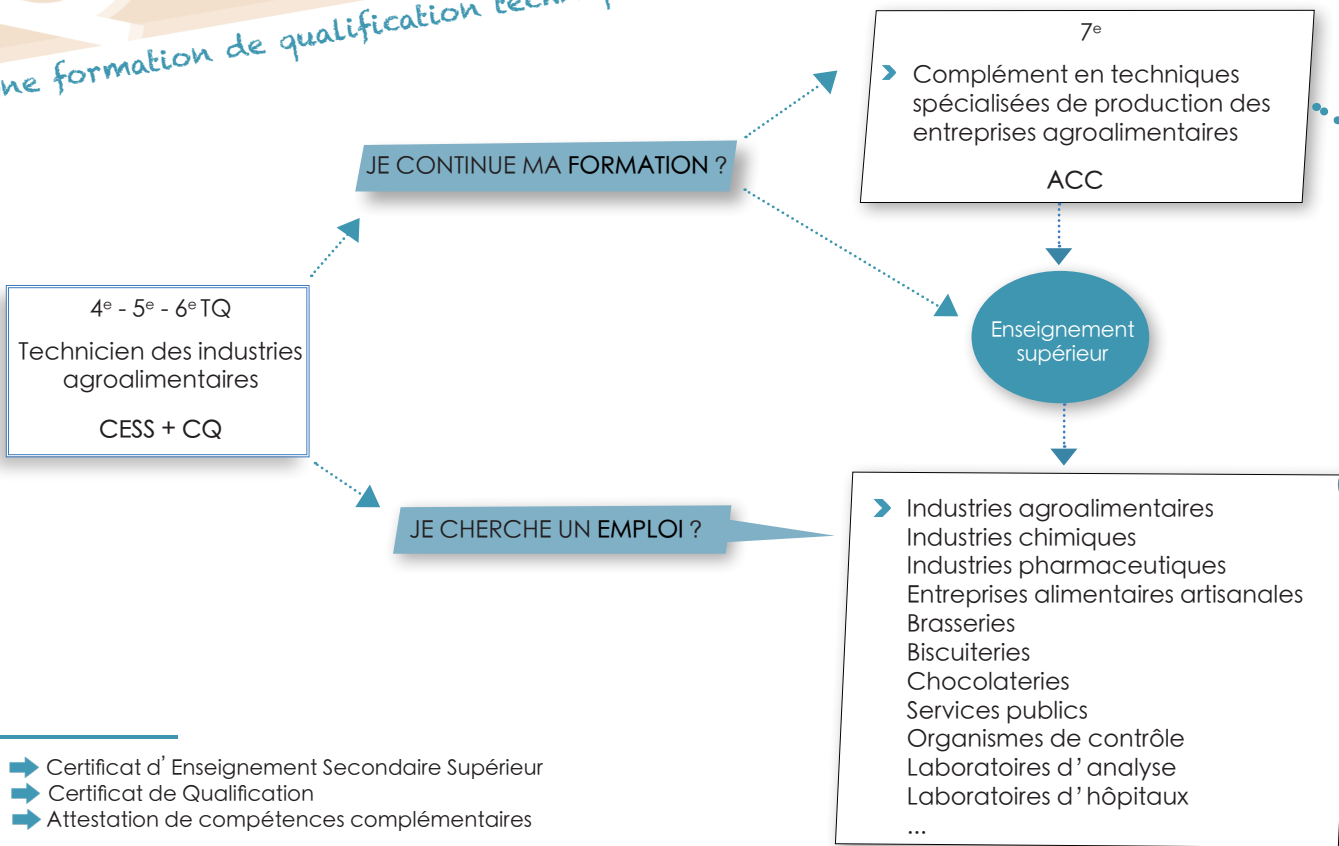
Faisant preuve d'une compréhension scientifique des procédés, il/elle doit être capable après réflexion d'intervenir de manière adaptée. En cas de problème, il/elle doit faire preuve de discernement et en référer à son/sa responsable. Il/elle respecte les procédures établies et les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Prélever des échantillons  
Contrôler la qualité et réajuster si nécessaire  
Détecter toute anomalie de fonctionnement et le signaler  
Assurer l'apport ou l'enlèvement de matières premières  
Rédiger des rapports d'analyse et les transmettre  
Établir le relevé des interventions effectuées  
Assurer les opérations de nettoyage et entretien du poste de travail  
Surveiller et ajuster les paramètres en relevant les données selon les procédures prévues

Le métier

# TECHNICIEN/TECHNICIENNE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Une formation de qualification technique



CESS → Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur  
CQ → Certificat de Qualification  
ACC → Attestation de compétences complémentaires

## CENTRES DE TECHNOLOGIES AVANCÉES

Des CTA te proposent des FORMATIONS dans le secteur des SCIENCES APPLIQUÉES

PARLES-EN À TON PROFESSEUR !

Plusieurs écoles organisent cette option, scanne le QR code pour en trouver une près de chez toi.



Moins d'1h par jour pour préparer les repas! Si les consommateurs consacrent peu de temps à la préparation des repas, ils sont toujours aussi friands de bons petits plats préparés en un temps record. Attentive aux nouvelles tendances, l'industrie alimentaire répond aux attentes variées des consommateurs avec l'aide de ses 22.000 travailleurs!



## INFOS SUR LES COURS

En plus de la formation commune, voici quelques exemples de cours de la formation qualifiante :

- Travaux pratiques et laboratoires
- Technologie des industries agroalimentaires
- Biologie
- Chimie
- Physique