



Grangeneuve

—
Technologue en denrées
alimentaires

Brevet et Diplôme fédéraux



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

© fairmicro123RF.COM

En tant que technologue en denrées alimentaires avec brevet et diplôme fédéral, vous êtes acteur du développement de votre entreprise et de votre carrière.

—
Titulaire du brevet fédéral, vous disposerez de nouvelles connaissances et compétences. Elles vous seront nécessaires pour développer et suivre l'ensemble du processus de fabrication de denrées alimentaires.

Suite à l'obtention du diplôme fédéral, vous aurez approfondi et élargi vos connaissances en gestion d'entreprise. Dès lors, vous serez capable d'encadrer tout un secteur ou un département au sein de votre entreprise.

Brevet et diplôme fédéral, deux formations complémentaires pour une meilleure vision de toute la chaîne de création de valeur d'une entreprise.

—
L'ensemble de votre parcours de formation continue (brevet et diplôme fédéral) vous offrira une vision complète de l'entreprise.

Que ce soit au niveau technique ou managérial, vous serez apte à proposer ou décider des mesures à prendre en parfaite connaissance.

—

Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts **DIAF**
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft **ILFD**

Brevet fédéral

Exemples de compétences acquises

- › Déterminer la qualité des matières premières.
- › Etablir des profils d'exigence pour les installations techniques.
- › Analyser les causes de pannes sur des systèmes simples.
- › Optimiser le domaine de la production.
- › Etablir et mettre en œuvre des plans d'hygiène.
- › Former des apprentis et s'affirmer comme chef d'équipe.
- › Utiliser des systèmes de calcul des coûts et analyser les processus de gestion.
- › Planifier et mettre en œuvre le développement de produits.

Plan d'Etude

Cours préparatoire

Destiné à préparer l'examen professionnel, ce cours de 30 jours s'étend sur 6 blocs d'une semaine. Des travaux individuels sont proposés entre ces blocs répartis entre septembre et mars.

Examen professionnel

Sa réussite donne droit à porter le titre de **technologue en denrées alimentaires avec brevet fédéral**.

Il consiste en deux épreuves. La première est une épreuve pratique, relative à l'entreprise, sous la forme d'une étude de cas. La deuxième épreuve théorique s'appuie sur le programme du cours préparatoire.

Plus d'informations sur www.lebensmitteltechnologie.ch



Josef Neves

Adjoint du responsable qualité de la boulangerie Coop à Aclens

« Il faut foncer, car c'est que du plus. Au départ, on a une formation de base qui est quand même très bonne, puis on reçoit une formation théorique impeccable. Elle nous grandit en tant qu'être humain. »

« Le brevet, c'est une formation rapide et qui apporte plein d'avantages mais il ne faut pas s'arrêter là. Mieux vaut poursuivre avec le diplôme. En ce qui me concerne, je compte le faire d'ici deux ans, car le diplôme offre encore plus d'ouvertures par la suite. »

Entretien complet sur www.grangeneuve.ch



Diplôme fédéral

Manuel Lopez
Chef de projet chez Nestlé Suisse SA à Broc



« Lors du diplôme fédéral, les branches liées au management et à la conduite du personnel m'ont beaucoup aidé durant mes premiers pas comme manager. »

« Il y a un intérêt mutuel à suivre cette formation : pour le candidat, c'est son évolution personnelle et pour l'employeur, c'est disposer d'un collaborateur extrêmement motivé et sur lequel il peut compter très rapidement. »

Entretien complet sur www.grangeneuve.ch



Plan d'Etude

Cours préparatoire

Destiné à préparer l'examen professionnel supérieur, ce cours de 18 jours s'étend sur 4 blocs de 4 et 5 jours. Des travaux individuels sont proposés entre ces blocs répartis entre septembre et mars.

Examen professionnel supérieur

Sa réussite donne droit à porter le titre de **technologue en denrées alimentaires avec diplôme fédéral**.

Il consiste en deux épreuves. La première, le travail de diplôme, correspond à la réalisation d'une tâche complexe de planification et de mise en œuvre d'un projet personnel lié à l'entreprise. La deuxième épreuve théorique s'appuie sur le programme du cours préparatoire.

Plus d'informations sur www.lebensmitteltechnologie.ch

Exemples de compétences acquises

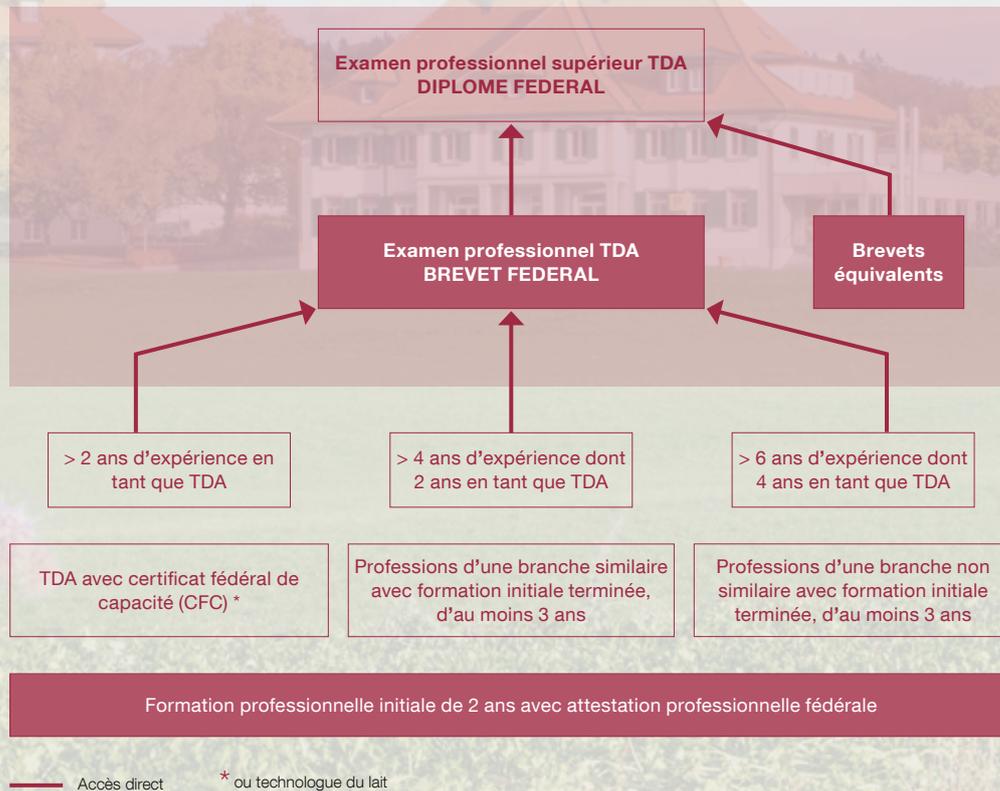
- › Prendre en charge la responsabilité économique des processus de production.
- › Mettre en œuvre, dans leur globalité, les techniques relatives à la gestion du temps et du travail.
- › Actualiser et gérer les systèmes de gestion de la qualité.
- › Assurer des tâches globales en matière de gestion du personnel.
- › Appliquer les dispositions légales relatives aux denrées alimentaires, au niveau du contrôle final et du contrôle de produit, et assurer la responsabilité du domaine.
- › Analyser la situation économique de l'entreprise, et en déduire les mesures économiques pour son propre domaine d'activité.
- › Assurer la responsabilité de la planification du secteur d'activité.
- › Conseiller les clients, établir des offres et mettre en œuvre les concepts de marketing en suivant les étapes.

Opportunités pour l'employeur

- › *Motiver vos meilleurs collaborateurs.*
- › *Comptez sur votre collaborateur, même durant sa formation.*
- › *Réduisez fortement le temps d'adaptation de vos nouveaux cadres.*
- › *Profitez de sa formation liant pratique, technique et économie d'entreprise.*

Opportunités pour le collaborateur

- › *Progressez au sein de l'entreprise.*
- › *Affirmez-vous auprès de vos collègues.*
- › *Gagnez en crédibilité.*
- › *Élargissez votre réseau professionnel.*



Vos chances sur le marché du travail :

L'obtention du brevet et du diplôme fédéral de technologue en denrées alimentaires élargit considérablement vos horizons professionnels. Voici quelques exemples de domaines où vous exercerez vos talents :

- › *gestion de la production*
- › *management de la qualité*
- › *formation des collaborateurs*
- › *développement de produits*
- › *relation avec les fournisseurs*
- › *optimisation des flux de production*
- › *marketing et vente*
- › ...

Contact pour les questions relatives à la formation

Grangeneuve

Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA P)
 Route de Grangeneuve 31 · CH-1725 Posieux
 T +41 26 305 57 00 · F +41 26 305 57 04
 iag-cila-p@fr.ch



Pourquoi Grangeneuve ?

Grangeneuve est le pôle de compétences des technologues en denrées alimentaires en Suisse romande. Vous trouverez ici un centre de formation à l'écoute des entreprises du secteur agroalimentaire et en constante évolution.

› Plus d'infos sur www.grangeneuve.ch/formations