



GRANGENEUVE

Technologie en denrées alimentaires



Les technologues en denrées alimentaires sont des professionnels qui transforment les matières premières en produits prêts à la consommation ou en produits intermédiaires.

Que ce soit dans le domaine des boissons, de la bière, du chocolat, des produits de boulangerie, de la conserverie, des produits secs et instantanés ou d'autres spécialisations de l'industrie alimentaire, les technologues en denrées alimentaires vérifient la qualité des matières premières et prennent grand soin au mélange des ingrédients. Le réglage et la commande des installations automatiques sont des opérations importantes pour le bon déroulement des procédés qui servent, par exemple, à broyer, cuire, sécher, mouler ou réfrigérer.

Ils recherchent les meilleures techniques de fabrication et effectuent des analyses en laboratoire.

Les contrôles en cours de processus et la dégustation des produits finis font également partie de leurs attributions. Les technologues en denrées alimentaires doivent utiliser tous leurs sens pour évaluer les ingrédients, les produits et leurs traitements, notamment la vue, l'odorat et le goût.

De plus, étant donné que la production de denrées alimentaires exige la plus grande propreté, ces professionnels sont également des experts en hygiène.

Adresses utiles

Web

www.grangeneuve.ch
www.foodtechnologie.ch
www.orientation.ch

Ecole professionnelle pour technologues en denrées alimentaires

Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire
Bâtiment P
Rte de Grangeneuve 31
CH-1725 Posieux

Tél +41 26 305 57 00
Fax +41 26 305 57 04
iag-cila-p@fr.ch





Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Bons résultats en calculs, biologie, chimie et physique

Qualités requises

- Attrait pour le travail avec les denrées alimentaires et les installations à commandes électroniques
- Aptitudes techniques
- Intérêt pour les processus biologiques, chimiques et physiques
- Bonnes facultés d'observation, du goût et de l'odorat
- Pas d'allergie
- Bonne constitution physique
- Sens de l'hygiène
- Capacité de travailler en équipe

Formation de base

- Apprentissage de trois ans
- Formation pratique dans une industrie alimentaire spécialisée dans un domaine d'activité
- Formation théorique en cours de deux semaines consécutives au Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire de Grangeneuve à Posieux (Fribourg)
- Branches: connaissances professionnelles, calcul professionnel, sciences naturelles, culture générale et spécialisation
- Connaissances générales du domaine alimentaire en commun et cours de technologies spécialisées dans le domaine d'activité choisi:
 - technologies des arômes
 - technologies de la bière
 - technologies des boissons
 - technologies des produits de boulangerie
 - technologies du chocolat
 - technologies de la conserverie, de la surgélation, des produits glacés et des plats pré-cuisinés
 - technologies des produits secs et instantanés
 - technologies des produits carnés

Formation continue

