

Technicien-ne diplômé-e ES en agroalimentaire

Ecole Supérieure Technique Agroalimentaire - ESTA

2020



Présentation de l'ESTA

Vous êtes au bénéfice d'un CFC dans le domaine alimentaire*: boulanger - pâtissier, confiseur, cuisinier, boucher, technologue en industrie laitière - fromager, technologue en denrées alimentaires, meunier, caviste ?

... avec ou sans maturité professionnelle...

et vous désirez évoluer, prendre des responsabilités, progresser dans votre revenu salarial ?

Alors devenez **technicien-ne diplômé-e ES en agroalimentaire !**

Suivez l'ESTA, une **formation bilingue (Fr - D) de 3 ans, en cours d'emploi**

** Les bénéficiaires d'autres formations doivent satisfaire de conditions spéciales; voir directive des ES*

Présentation de l'ESTA

- La formation prépare directement aux exigences du marché du travail dans les **entreprises de transformation agroalimentaire** (industries et artisanats)

- Débouchés très variés en fonction des aptitudes de chacun-ne ; vous pourrez notamment travailler dans les domaines suivants :
 - Production - transformation
 - Marketing
 - Développement de produits
 - Gestion de la qualité & sécurité alimentaire
 - Logistique
 - Achats & ventes

Présentation de l'ESTA

Comment faire ?

Etape 1 : Assurer les prérequis

- Posséder un CFC dans le domaine agroalimentaire
- Travailler au minimum à 50% dans une entreprise agroalimentaire
- S'inscrire sur le [site internet de Grangeneuve](#), à l'aide du formulaire en ligne (avant fin mars de chaque année; l'école ouvre chaque année fin août)
- Participer, si besoin, aux cours préparatoires avant le début officiel de la formation (cours optionnels de deuxième langue*, allemand ou français, et de mathématiques)

** Niveau minimal recommandé 2^{ème} langue: A2 en communication orale. Des tests d'orientation peuvent être proposés.*

Présentation de l'ESTA

Comment faire ?

Etape 2 : Accomplir la formation

- Pendant 3 ans, vous suivez 2 jours de cours par semaine (du lundi au vendredi) sur le site de Grangeneuve
- Vous travaillez au minimum à 50% en entreprise, le reste du temps
- La formation équivaut au total à 3'600 heures de travail, tout compris
- Vous devez réussir les procédures de promotion et de qualification



Présentation de l'ESTA

Comment faire ?

Etape 2 : Accomplir la formation

Procédures de promotion et de qualification de la formation:

- Réussir en fin de 1^{ère} année les examens de mise à niveau sur des branches de base (par exemple : maths, chimie, 2^{ème} langue)
- Réussir les processus de formation le long de la formation (via des évaluations théoriques et pratiques)
- Réussir les examens finaux et le travail de diplôme (effectué en entreprise)

Présentation de l'ESTA

Comment faire ?

Etape 2 : Accomplir la formation

→ Les processus suivis pendant la formation:

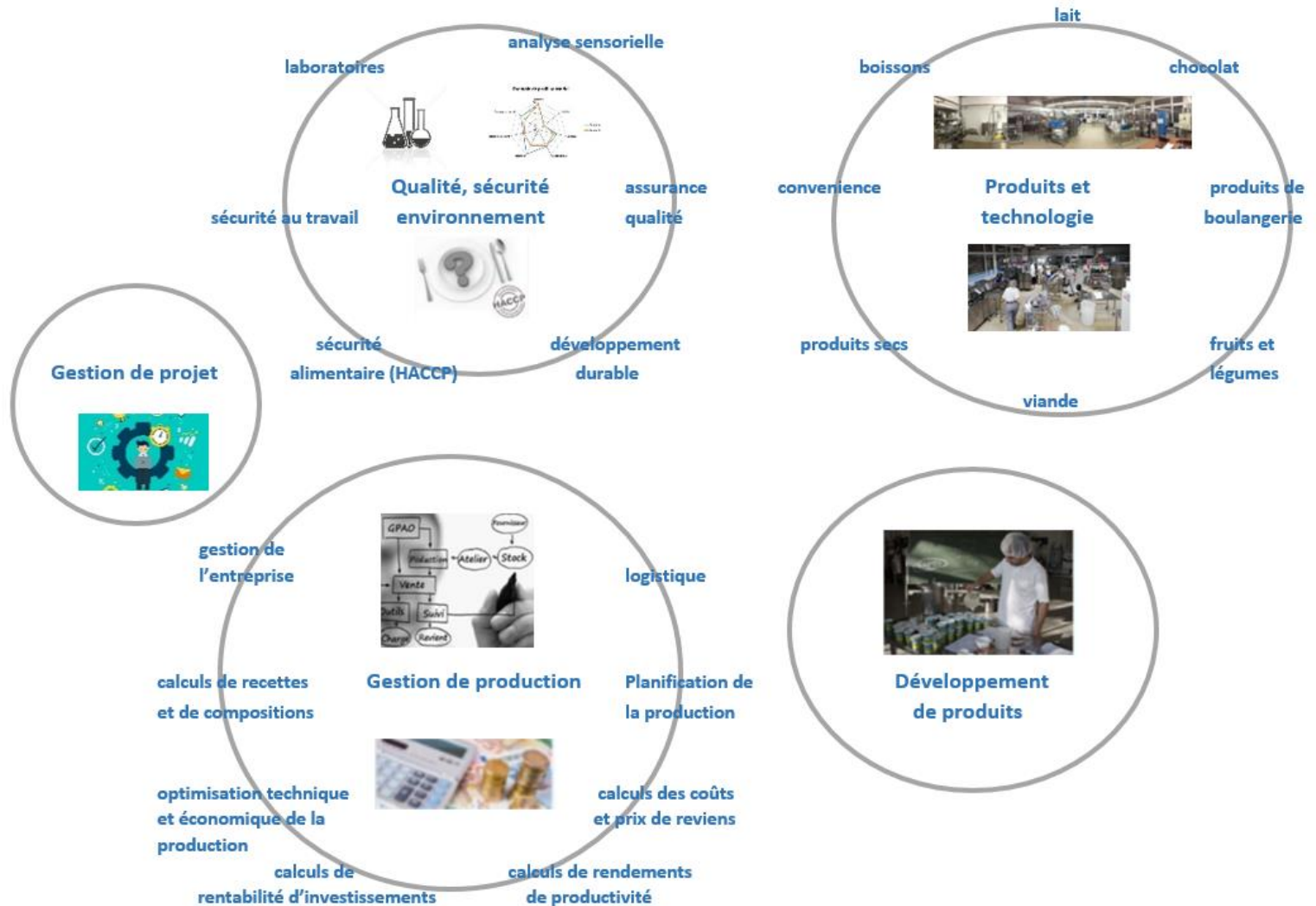
- Connaissances générales (maths, informatique, chimie, microbiologie)
- Langues & communication (français, allemand, anglais)
- Développement personnel et Gestion du personnel
- Marketing
- Qualité /sécurité / environnement (y.c. laboratoires)
- Gestion de projet et développement de produits
- Gestion (technique et économique) de production
- Produits & technologie



Présentation de l'ESTA



Présentation de l'ESTA



Présentation de l'ESTA

Comment faire ?

Etape 2 : Accomplir la formation

→ La formation est **très proche de la pratique**, via :

- des travaux pratiques en halle de technologie et aux laboratoires
- des travaux interdisciplinaires (développement de produits pour des vraies entreprises)
- des projets et visites d'entreprises
- le travail de diplôme en entreprise

Présentation de l'ESTA

Comment faire ?

Etape 2 : Accomplir la formation

→ Avantages supplémentaires de choisir l'ESTA ?

- Le campus de Grangeneuve et ses avantages (foyer, restaurant, bibliothèque, etc.)

→ Au final, vous disposerez des éléments suivants:

- Polyvalence dans le domaine alimentaire
- Flexibilité linguistique
- Equivalence à la maturité pour entrer par la suite en HES

Présentation de l'ESTA

Comment faire ?

Etape 3 : Participer aux coûts

- Frais cours de préparation (option)	200.00 CHF
- Emolument administratif (60.00 CHF/an)	180.00 CHF
- Ecolage (1'000.00 CHF/an)	3'000.00 CHF
- Taxes d'examens	1'600.00 CHF
- Frais forfaitaires pour activités pratiques	750.00 CHF
- Frais et matériel	coûts effectifs
- Remédiation (100.00 CHF par examen)	

Total frais de formation (sur 3 ans)	5'730.00 CHF
---	---------------------

Présentation de l'ESTA

Alors ? Vous êtes convaincus ?

- Vous désirez travailler dans l'industrie de la transformation alimentaire
- Vous avez envie d'apprendre
- La 2^{ème} langue ne vous fait pas peur

Inscrivez-vous !!

Contacts pour informations :

Secrétariat des ES : Margrit.Curty-Arnold@fr.ch

Chargé de filière ESTA : olivier.tordion@fr.ch