berufsberatung
.ch

Praticien en denrées alimentaires AFP
Praticienne en denrées alimentaires AFP

Alimentation

En tant que praticienne ou praticien en denrées alimentaires, tu travailles dans des entreprises qui fabriquent des produits alimentaires et qui les emballent, par exemple des boissons, des soupes, des biscuits, du pain, ou du chocolat. Tu contrôles les ingrédients de base et les produits finis en respectant les normes de qualité propres à l'entreprise.

Tâches

Contrôle des denrées alimentaires

- Entreposer les matières premières, en contrôler l'aspect et l'odeur selon les normes établies et appliquer scrupuleusement les règles de l'hygiène alimentaire
- Lire l'ordre de production, peser les différents ingrédients, les mélanger et les malaxer à l'aide de machines
- Trier, nettoyer et couper des fruits et des légumes, cuire des soupes, des sauces ou d'autres mets
- Vérifier les produits en cours d'élaboration et les produits finis pour assurer une qualité conforme aux standards de l'entreprise
- Contrôler les produits emballés, vérifier la date de péremption et le poids indiqué
- Stocker les matières premières, les additifs et les produits semi-finis et finis

---

Surveillance des installations de production

- Préparer les équipements de manière sécurisée
- Approvisionner les installations de production en matières premières, les mettre en marche et les régler selon les consignes reçues
- Surveiller le fonctionnement des machines, ajuster les réglages si nécessaire et le consigner dans un rapport: température, pression, quantité des ingrédients
- Intervenir rapidement en cas de panne, appliquer les consignes ou avertir le responsable
- Procéder au réglage et à la mise en marche des installations de conditionnement et d'emballage
- Nettoyer et désinfecter les machines et ustensiles, éliminer les déchets en respectant les prescriptions sur la protection de l'environnement

Environnement de travail

En tant que praticienne ou praticien en denrées alimentaires, tu travailles debout, souvent en petite équipe. Tu es exposé-e à de fortes odeurs, des variations de température et d'humidité ainsi qu'au bruit des machines. Tu dois respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et porter des vêtements de travail adaptés. De nombreuses entreprises ont recours au travail en rotation des équipes et au travail de nuit. Les horaires sont donc souvent irréguliers.

Tu travailles dans des entreprises de l'industrie agroalimentaire, notamment dans les secteurs du chocolat, des produits de boulangerie, des boissons ou des conserves, notamment.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Aptitude à travailler en équipe
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Goût et odorat développés
- Aisance avec les chiffres
- Esprit méthodique
- Sens technique
- Rapidité d'exécution
- Résistance physique

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Travailler avec des machines
- Travailler avec ses mains
- Travailler avec précision
- Expérimenter, rechercher

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise.

Entreprise	École	Durée
Formation pratique 4 jours par semaine dans une entreprise agroalimentaire	Formation théorique 1 jour par semaine dans une classe intercantonale romande, à Posieux (FR)	2 ans

Conditions d'admission	Titre obtenu

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) de praticienne ou praticien en denrées alimentaires

Formations continues

Apprentissage complémentaire

En tant que praticienne ou praticien en denrées alimentaires, tu peux envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de **technologue en denrées alimentaires** (https://orientation.ch/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-cfc) (https://www.orientation.ch/dyn/show/1900?id=262)ou de **technologue du brassage et des boissons** (https://orientation.ch/fr/professions/technologue-du-brassage-et-des-boissons-cfc). Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure, par exemple un brevet fédéral.

Professions voisines

Profession
Employé-e en industrie laitière AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-industrie-laitiere-afp

Profession
Employé-e en cuisine AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/employe-e-en-cuisine-afp

Profession
Boucher/ère-charcutier/ière AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/boucher-ere-charcutier-iere-afp

Profession
Boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse AFP

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/boulanger-ere-patissier-iere-confiseur-euse-afp

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.46.0

Liens utiles

Communauté de travail technologue en denrées alimentaires (CT TDA) (http://www.foodtechnologue.ch)

Grangeneuve - Formation (https://www.fr.ch/grangeneuve)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21417?lang=fr)