berufsberatung
.ch

Technologue du brassage et des boissons CFC

Alimentation

En tant que technologue du brassage et des boissons, tu transformes des matières premières en une vaste gamme de bières et de boissons. Tu es responsable de l'ensemble du processus de production, de la réception des matières premières à l'emballage des produits finis. Tu conduis de grandes installations automatiques ou manuelles et effectues le contrôle qualité.

Tâches

Gestion des marchandises

- Commander les matières premières
- Contrôler le poids et la qualité des marchandises
- Entreposer les matières premières, s'assurer que les conditions d'humidité, de température et de luminosité spécifiques à chaque produit soient respectées
- Prélever des échantillons sur les livraisons et les analyser sur les plans visuel, gustatif, chimique, microbiologique et physique

---

Production industrielle

- Préparer les matières premières et le matériel tels que fruits, malt, houblons, liquides, additifs et emballages, entre autres
- Préparer et mettre en route les installations de production
- Superviser et documenter les processus de production
- Concentrer, filtrer et traiter les liquides, déterminer les proportions lors de mélanges
- Gérer les techniques de conservation

Emballage et contrôle

- Superviser le conditionnement et l'emballage en fûts, bouteilles, bocaux, canettes, ou autres contenants
- Régler les machines à emballer selon les dimensions de l’article
- Vérifier le poids final, l'étanchéité de l'emballage et l'étiquetage des produits finis
- Contrôler les unités d'expédition
- Respecter les mesures d'hygiène et maintenir parfaitement propres les installations, les locaux et les ustensiles

- Procéder à l'arrêt des installations une fois la production terminée

Entretien des installations

- Régler et surveiller la vitesse, la température, la durée ou la pression des machines et appareils
- Collaborer à l'entretien des installations techniques et des systèmes d'approvisionnement en énergie
- Déceler les pannes, prendre les mesures nécessaires et procéder à la réparation
- Trier les sous-produits et les déchets de production en vue de leur recyclage ou de leur élimination
- Optimiser l'efficacité des processus de production selon les protocoles d’amélioration prévus par l’entreprise

Environnement de travail

En tant que technologue du brassage et des boissons, tu travailles en équipe, et tu es exposé-e à de fortes odeurs, au bruit des machines et à des variations de température et d'humidité. Tu portes des vêtements de protection afin de respecter strictement les règles d'hygiène. De nombreuses entreprises ont recours au travail par rotation des équipes, et certaines au travail de nuit. Les horaires sont donc souvent irréguliers.

Tu trouves des postes dans les branches de l'industrie alimentaire. Selon tes intérêts, tu trouves des débouchés au contrôle des marchandises et à l'assurance qualité, dans le développement de produits et de procédés, la planification et la préparation de la fabrication ou de la production. Tu peux également travailler comme chef-fe d'équipe. Tes perspectives professionnelles sont bonnes en Suisse et à l'étranger, non seulement dans ta branche de spécialisation, mais également dans des industries apparentées.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

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

Intérêts

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

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise.

Entreprise

Formation pratique 4 jours par semaine dans une entreprise productrice de boissons, une brasserie ou une distillerie

École

Formation théorique à l'école professionnelle sous forme de cours-blocs dans une classe intercantonale romande, à Posieux (FR)

Cours interentreprises

- Domaine spécifique Bière: 15 jours sur 3 ans, à Posieux (FR)
- Domaine spécifique Boissons: 10 jours sur 3 ans, à Posieux (FR)

Durée

3 ans

Domaines spécifiques

- Bières
- Boissons

Conditions d'admission

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

Maturité professionnelle

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Titre obtenu

Certificat fédéral de capacité (CFC) de technologue du brassage et des boissons

Formations continues

Apprentissage complémentaire

- **Technologue en denrées alimentaires CFC** (https://orientation.ch/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-cfc)

Brevet fédéral

- **Technologue en denrées alimentaires BF** (https://orientation.ch/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-bf)

Diplôme fédéral

- Technologue en denrées alimentaires DF

École supérieure

- **Technicien-ne ES en agroalimentaire** (https://orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-es-en-agroalimentaire)

Haute école

- Bachelor of Science en **Food Science and Management** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires)
- Bachelor of Science en **ingénierie des sciences du vivant** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/biotechnologie), orientation Technologie et biotechnologie alimentaire

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession
Technologue en denrées alimentaires CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-cfc

Profession
Technologue du lait CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/technologue-du-lait-cfc

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.54.0

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/21419?lang=fr)