Ingénieur en technologie alimentaire
Ingénieure en technologie alimentaire

Sciences alimentaires

En tant qu'ingénieur-e en technologie alimentaire, vous créez ou améliorez des aliments, comme des produits laitiers ou carnés, des biscuits ou du vin, par exemple. Vous tenez compte des aspects nutritionnels, gustatifs, économiques, écologiques, etc. Vous mettez au point des procédés de fabrication et de conservation des aliments et en assurez la qualité par des analyses régulières.

Tâches

Production

- Analyser les ingrédients qui entrent dans la composition d'un produit et concevoir un processus de production: pesage, lavage, déshydratation, broyage, centrifugation, distillation, stérilisation, etc.
- Définir les différentes phases de contrôle pour assurer une qualité constante; examiner la couleur et le goût, vérifier le taux d'humidité d'un produit, prélever des échantillons durant la vinification et les analyser; faire respecter les normes d'hygiène
- Monter, tester et régler les éléments d'une chaîne de production
- Établir un programme d'entretien et de réparation du système de production et veiller à l'approvisionnement en matières premières
- Concevoir des machines de production
- Créer de nouveaux vins, essayer de nouveaux assemblages

Recherche et travaux de laboratoire

- Concevoir un produit alimentaire à partir d'une étude de marché ou à la demande d'un client
- Analyser des matières premières, évaluer leur saveur, leur couleur ou encore leur odeur
- Inventer de nouvelles recettes, améliorer l'arôme, la consistance ou l'aspect d'un produit existant
- Procéder à des essais pour déterminer, par exemple, le degré de mouture, de cuisson ou de fermentation, et obtenir le meilleur résultat
- Créer et tester de nouvelles méthodes de conservation, de transformation ou de conditionnement des aliments
- Mettre au point des techniques pour améliorer le rendement dans les secteurs de la production, du conditionnement et du stockage des aliments

Marketing

- Étudier les découvertes scientifiques et les produits concurrents

- Organiser des enquêtes sur la tendance des goûts alimentaires des consommateurs; exploiter les informations fournies par les représentants et les distributeurs
- Analyser la variation de la demande de biens alimentaires en fonction des cycles saisonniers ou événementiels: fêtes, manifestations sportives, etc.
- Observer, analyser et choisir les marchés, les canaux de distribution ou encore la logistique
- Calculer les coûts, établir le budget d'une campagne publicitaire
- Choisir les médias les plus appropriés pour lancer un produit: TV, radio, presse ou encore Internet

Environnement de travail

En tant que qu'ingénieur-e en technologie alimentaire, vous travaillez le plus souvent en laboratoire ou dans un bureau. Vos horaires sont généralement réguliers.

Vous pouvez exercer de nombreuses fonctions dans les industries de transformation et de conservation de produits alimentaires, dans la recherche et le développement, dans l'assurance qualité, dans la nutrition, mais aussi dans le marketing, la gestion et la vente. Vous pouvez aussi occuper des postes dans les services de vulgarisation, dans l'enseignement et parfois dans la coopération internationale de l'aide au développement.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Capacité d'analyse
- Goût et odorat développés
- Capacité d'adaptation à l'évolution technologique
- Aisance avec les chiffres
- Sens commercial
- Esprit d'innovation
- Sens de la communication
- Esprit méthodique

Intérêts

- Expérimenter, rechercher
- Travailler avec des produits alimentaires

Formation

Cette profession requiert des études dans une haute école.

Il s'agit en général d'un bachelor d’une haute école spécialisée ou d’un master d’une EPF dans le domaine des sciences alimentaires.

Durée

- Bachelor: au moins 3 ans
- Master au moins 1,5 an

Lieux, contenu, admission

filière d'études **sciences alimentaires**
https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires

Professions voisines

Autre information

Numéro Swissdoc

Liens utiles

Association d’anciens élèves de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires
https://www.alis.ch
Association suisse des ingénieurs EPF en agronomie et technologie alimentaire (ASIAT)
https://www.svial.ch