

Fabrication industrielle des denrées alimentaires

Certaines denrées alimentaires sont fabriquées industriellement depuis déjà plus d'un siècle. L'invention de la fabrication industrielle du sucre remonte à plus de cent ans; par la suite, on a fabriqué les premières boîtes de conserve et appris comment pasteuriser du lait et stériliser d'autres aliments pour une meilleure conservation.

La plupart de ces procédés sont toujours utilisés aujourd'hui, à l'aide de machines modernes et de grandes installations automatisées. En outre, la demande de nouveaux produits ne cesse de croître: aliments pour enfants et pour nourrissons, alimentation diététique et sportive, repas précuisinés et autres. En Suisse, l'industrie agroalimentaire compte environ 250 entreprises de production spécialisées dans divers domaines:

- Produits secs et instantanés, p. ex. café, bouillon
- Boissons, p. ex. jus de pomme, boissons rafraîchissantes
- Bière, p. ex. bière ordinaire, bière blanche, bière sans alcool
- Produits de boulangerie, p. ex. pain, biscuits, gâteaux
- Produits convenience, p. ex. rôtis précuisinés, confitures, glaces
- Chocolat, p. ex. pralinés, branches de chocolat, tablettes de chocolat

Quelles seront mes connaissances après une formation de praticienne ou praticien en denrées alimentaires ?

PAR EXEMPLE:

- Je connaîtrai les matières premières et les produits intermédiaires, et pourrai différencier les diverses qualités; je saurai faire la distinction entre les propriétés de transformation problématiques et non problématiques de ces ingrédients.
- Je saurai comment les lignes de production et d'emballage sont structurées et comment leurs éléments interagissent. Je réglerai des installations et des lignes simples de production et d'emballage.
- Je saurai ce que je dois faire quand une installation tombe en panne.
- Je conduirai et surveillerai des lignes de production et d'emballage, et j'évaluerai les résultats de la production. En cas d'écarts par rapport aux normes, je réagirai en prenant les mesures qui s'imposent.
- Je saurai que je dois suivre les règles d'hygiène.
- Je connaîtrai les directives de la sécurité au travail et les appliquerai rigoureusement.
- Je nettoierai et désinfecterai selon les instructions, en tenant compte des aspects économiques et écologiques.



Formation

CONDITIONS D'ADMISSION

Scolarité obligatoire achevée.

DURÉE DE LA FORMATION

Deux ans.

FORMATION PRATIQUE

Dans une entreprise du secteur agroalimentaire.

FORMATION THÉORIQUE

En règle générale, cours blocs au Centre de formation laitière et agro-alimentaire Grangeneuve, à Posieux (Suisse romande) ou au Berufsbildungszentrum Wädenswil (Suisse alémanique).

Disciplines enseignées:

Connaissances professionnelles (matières premières et produits intermédiaires; machines et installations; fabrication industrielle des denrées alimentaires; hygiène, sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement), culture générale, gymnastique et sport.

TITRE OBTENU

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

FORMATION CONTINUE

Une fois l'attestation fédérale en poche, tu auras plusieurs possibilités:

- **Travailler** comme praticienne ou praticien en denrées alimentaires. Les professionnels peuvent être employés dans toutes les branches de l'industrie agroalimentaire.
- Suivre des **cours de formation continue** pour approfondir tes connaissances dans un domaine particulier. Plusieurs associations professionnelles proposent ce type de cours.
- Eventuellement, commencer dans la foulée une **formation de technologue en denrées alimentaires** (formation professionnelle initiale en trois ans, avec certificat fédéral de capacité CFC). Le moment venu, parles-en à ta formatrice ou à ton formateur. Les technologues en denrées alimentaires CFC exécutent des tâches similaires à celles des praticiennes et praticiens en denrées alimentaires AFP. La profession est toutefois plus exigeante et le champ d'action plus vaste; les matières enseignées à l'école sont plus complexes et les responsabilités généralement plus importantes sur le lieu de travail.

AUTRES INFORMATIONS

Communauté de travail pour la formation des technologues en denrées alimentaires CT TDA

Elfenstr. 19, 3000 Berne 6

Tél. 031 352 11 88

Fax 031 352 11 85

www.foodpraticien.ch

Informations générales sur le choix d'une profession, descriptifs des formations:

www.orientation.ch

Swissdoc 0.210.466.0

Praticien / Praticienne en denrées alimentaires AFP

Quel est le point commun entre le sucre, l'eau, les pommes, le houblon, les fèves de cacao, la levure et la poudre d'ail? Ce sont des matières premières qui entrent dans la composition de mets et de boissons. Les praticiennes et les praticiens en denrées alimentaires les utilisent pour fabriquer les jus de fruits, les petits pains, les glaces, les confitures, le café et le gâteau aux noix qu'on achète dans le commerce.

A l'heure actuelle, de nombreuses denrées alimentaires sont fabriquées à l'aide de grandes installations automatisées qui, avant l'emballage, mélangent, concassent, chauffent ou concentrent. Les praticiennes et les praticiens en denrées alimentaires aident à conduire ces machines, à surveiller les processus de production et à contrôler les produits finis. Ils veillent particulièrement à l'hygiène et à la sécurité.

Si tu aimes travailler avec des denrées alimentaires et des équipements techniques, la formation en deux ans de praticienne ou praticien en denrées alimentaires pourrait être exactement ce que tu recherches.

La réussite de cette formation débouche sur une attestation de formation professionnelle AFP.



 CSFO Editions

Communauté de travail pour la formation des technologues en denrées alimentaires CT TDA

Denrées alimentaires et technique – une association fascinante

Entretien avec deux spécialistes au sujet de la formation de praticienne ou praticien en denrées alimentaires



ANTON FLURY est chargé de l'innovation, du développement et de la technologie chez Chocolats Camille Bloch SA, à Courtelary dans le canton de Berne. En sa qualité de Product Engineer, **ANDREA WASEM** est responsable de la transformation des nouveaux produits chez Bischofszell Nahrungsmittel AG (qui fabrique notamment du Ice Tea, des produits à base de pommes de terre, des produits frais, etc.), dans le canton de Thurgovie.

Quels sont les jeunes qui pourraient être intéressés par la nouvelle formation de praticienne ou praticien en denrées alimentaires?

ANDREA WASEM Celles et ceux qui manifestent de l'intérêt pour les denrées alimentaires, qui apprécient le travail manuel, qui ont un goût pour la technique et qui aiment utiliser leur tête et leurs mains.

ANTON FLURY Les élèves qui n'ont pas peur des mots «mécanique», «électronique» ou «pneumatique», qui sont habiles de leurs mains et intéressés par les ordinateurs.

Dans quelles entreprises travaillent les praticiennes et praticiens en denrées alimentaires?

A. W. Les praticiennes et les praticiens en denrées alimentaires trouvent des emplois dans des moyennes à grandes entreprises de l'industrie agroalimentaire. Ils y conduisent des installations ou des lignes simples, ou sont employés sur des lignes de production (p. ex. des installations d'emballage).

Quelles branches ou quels secteurs d'activité emploient des praticiennes et praticiens en denrées alimentaires?

A. W. Dans l'industrie agroalimentaire, il s'agit principalement des secteurs du chocolat, des produits de boulangerie, des boissons, des produits secs, instantanés et convenance (les produits «conve-

nience» sont des aliments ou des repas faciles à préparer). La fabrication et la préparation des soupes, sauces, salades, pâtes et des plats précuisinés requièrent beaucoup d'interventions manuelles. De nombreuses matières premières et diverses techniques sont utilisées. En revanche, la fabrication des boissons est presque entièrement automatisée.

Que font ces professionnels? Quelles sont leurs activités? A quoi doivent-ils essentiellement veiller?

A. W. Les praticiennes et les praticiens en denrées alimentaires conduisent des machines et des lignes de conditionnement, préparent des matières premières, cuisent des soupes ou des sauces, composent des mélanges, etc. Ils doivent avant tout respecter les règles de sécurité et d'hygiène, et travailler avec minutie.

A. F. Une de leurs tâches principales consiste à surveiller les installations et les lignes. Cela comprend, par exemple, la planification et l'exécution d'un changement de format, donc le réglage des machines lors d'un changement de produit ou d'emballage.

Avec quels autres professionnels travaillent-ils?

A. W. Ils travaillent avec les spécialistes de diverses professions dans le domaine des denrées alimentaires, comme les cuisiniers, boulangers, technologues en

industrie laitière, bouchers, et technologues en denrées alimentaires. La plupart du temps, le travail se fait en équipe.

A. F. Ils travaillent également avec des techniciens et des mécaniciens, ainsi qu'avec les responsables de production, qui sont généralement des technologues en denrées alimentaires qualifiés.

Qu'est-ce qui différencie les praticiens en denrées alimentaires des technologues en denrées alimentaires?

A. W. Les technologues en denrées alimentaires ont des connaissances plus approfondies en sciences naturelles et en technologie. Durant leur formation, l'accent est également mis sur la reconnaissance des différentes interactions qui interviennent au cours du processus de production. Ils et elles sont préparés à assumer des postes à responsabilité et peuvent se spécialiser dans divers domaines de la production des denrées alimentaires (assurance qualité, vente, achats, planification, développement des produits).

A. F. Durant la formation de technologue en denrées alimentaires, tout le domaine de la technologie des denrées alimentaires est approfondi, tant au niveau pratique que théorique. Par exemple, dans l'industrie chocolatière, ces professionnels doivent disposer de connaissances théoriques et pratiques qui vont de la torréfaction des fèves de cacao au produit fini et emballé.

En images



Matières premières Les praticiennes et praticiens en denrées alimentaires manipulent diverses matières premières.



Peser les matières premières

Les matières premières sont pesées, parfois manuellement et parfois à l'aide d'installations automatiques de dosage.



Mélanger Les ingrédients sont mélangés afin d'obtenir une masse ou une pâte homogène.



Régler l'installation Les professionnels doivent régler l'installation avant de la mettre en marche.



Contrôler l'installation Au poste de contrôle, les praticiennes et praticiens en denrées alimentaires aident à surveiller l'installation, sous la supervision de technologues en denrées alimentaires et d'autres personnes qualifiées.



Conduire l'installation Sur place, les professionnels surveillent la production. En cas de nécessité, ils procèdent à des corrections.



Changement de produit Lors d'un changement de produit, les professionnels modifient les réglages de l'installation.



Contrôles Couleur, odeur, goût: au final, tout doit concorder, afin que les clients soient satisfaits. Le contrôle de la qualité des produits finis est donc une tâche essentielle.



Nettoyage Une installation soigneusement nettoyée à la fin de la production conserve une hygiène parfaite, fonctionne mieux et dure plus longtemps.



Produits Les produits sont maintenant prêts à être livrés aux magasins et aux restaurants.

CHECK-LIST

Voici quelques affirmations concernant la formation de praticienne ou praticien en denrées alimentaires.

Lesquelles te correspondent?

- Je m'intéresse à la fabrication industrielle des denrées alimentaires.
- Je peux écouter attentivement et suivre scrupuleusement les instructions.
- Je peux facilement travailler dans un team.
- J'aimerais travailler sur des installations et des machines, et savoir comment elles fonctionnent.
- Je sais travailler proprement et minutieusement.
- Je prends des responsabilités; on peut compter sur moi.
- J'observe attentivement et m'engage personnellement là où c'est nécessaire.
- J'ai un bon sens de l'odorat et du goût.
- Je peux m'imaginer travailler avec des horaires irréguliers.
- Je peux comprendre et parler la langue nationale de l'endroit où se trouve l'école.

Si la plupart des phrases te correspondent, le métier de praticienne ou praticien en denrées alimentaires peut te convenir. Tu devrais envisager de faire un stage préprofessionnel dans ce métier.

IMPRESSUM

1re édition 2007

© CSFO 2007, Zurich. Tous droits réservés.

Edition: Centre suisse de services Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière CSFO Editions, www.csfo.ch, editions@csfo.ch

Communauté de travail pour la formation des technologues en denrées alimentaires CT TDA

Direction du projet et textes: Heinz Stauffer, CSFO

Révision: Eliane Leutenegger, CSFO

Adaptation française: Textissimo AG, Zurich

Photos: Iris Krebs, Berne / Frank Müller, Gottmadingen D

Maquette et réalisation: Viviane Wälchli, Zurich

Impression: Südostschweiz Print AG, Coire

N° d'article: FE2-3053 (à l'unité), FB2-3053

(par liasse de 50 ex.)

Ce dépliant existe également en allemand.

Ce dépliant est disponible auprès de:

CSFO Distribution, Zürichstrasse 98, 8600 Dübendorf, tél. 0848 999 002, fax 044 801 18 00 distribution@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

ou de:
AG LMT/CT TDA, Elfenstrasse 19, 3000 Berne 6
www.foodpraticien.ch

Remerciements

Nous remercions toutes les personnes et les entreprises qui ont participé à l'élaboration de ce dépliant. Avec le soutien de l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie OFFT.