



- **Secteur : Agroalimentaire**
- **Filière : Technicien en Industrie Agroalimentaire, option : Procédés**
- **Niveau : Technicien**

1. Description générale du métier

Le Technicien en Industrie Agroalimentaire, Option Procédés est chargé, par la conduite appropriée de la ou des lignes ou machines qui lui sont confiées, de réaliser, dans les meilleures conditions de qualité, de quantité, de coût, d'hygiène et de sécurité, des produits conformes au cahier des charges établi avec le client et/ou par les fiches techniques de la société et les normes réglementaires correspondantes.

2. Profil de la formation

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure d'exécuter les opérations et les activités suivantes:

- Piloter les opérations de fabrication en Industrie Agroalimentaire ;
- Effectuer les analyses microbiologiques et physicochimiques du produit en cours de production.

3. Formation

La durée de formation est étalée sur **deux années**. Le mode de formation est résidentiel ou alterné.

4. Conditions d'admission :

- Age maximum : 25 ans
- Niveau Scolaire : 2^{ème} année du baccalauréat (ex – 3^{ème} Année Secondaire) scientifique ou technique
- Aptitudes et qualités exigées pour l'exercice du métier :
 - Sens des responsabilités, de l'organisation et de la discipline
 - Esprit d'autonomie, d'analyse, de créativité et d'initiative
 - Bonne aptitude aux relations humaines
 - Maîtrise de soi, motivation pour la technologie et ambition pour la promotion professionnelle
- Mode de sélection des candidats à la formation :
 - Remplissage du dossier d'orientation ;
 - Réussite aux tests d'admission.



5. Programme de la formation

Le programme de formation est dispensé en **2040 heures** et étalé sur **deux années** de formation, dont un stage technique de 1 mois et demi à la fin de la formation

N° Module	Modules	Total
EGT1	Arabe	30
EGT2	Communication écrite et orale	210
EGT3	Anglais technique	70
EGT4	Législation/PME	30
M01	Métier et formation dans le secteur de l'agroalimentaire	15
M02	Agir avec méthode	15
M03	Mathématiques appliquées	20
M04	Statistiques appliquées	35
M05	Bureautique	35
M06	Chimie générale	50
M07	Biochimie alimentaire	55
M08	Microbiologie, hygiène	65
M09	Physique appliquée	15
M10	Electricité, électronique, électrotechnique	70
M11	Pneumatique,automatisme, régulation	50
M12	Techniques frigorifiques	35
M13	Utilités industrielles air comprimé, vapeur, eau chaude froide , gaz	30
M14	Matières premières agroalimentaires	50
M15	Conduite et contrôle Opérations Unitaires préparation fragmentation, mélange, mise en forme	60
M16	Conduite et contrôle opérations Unitaires de stabilisation	60
M17	Conduite & contrôle des Opérations unitaires de conditionnement emballage	55
M18	Nettoyage et désinfection des installations de production	50
M19	Démarche et outils qualité, métrologie	60
M20	Gestion de fabrication	40
M21	Sécurité des hommes et des installations	25
M22	Conduite et contrôle des fabrications de conserves de fruits légumes	85
M23	Conduite et contrôle fabrications de jus de fruits	70
M24	Conduite et contrôle opérations laitières de base (lait pasteurisé, UHT, crème, beurre)	85
M25	Conduite et contrôle fabrication yaourt et fromage	70
M26	Conduite et contrôle des opérations de fabrication de biscuits & pâtisserie	85
M27	Conduite & contrôle des opérations de fabrication pâtes & couscous	70
M28	Analyse des produits alimentaires	45
M29	Réglage et maintenance de 1er niveau des installations	60
M30	Stage en entreprise	240
TOTAL		2040



6. Sanction de la formation

La formation dispensée est modulaire et les évaluations sont organisées sous forme de :

- Contrôles continus ;
- Examens de fin de module ;
- Examens de passage ;
- Examen de fin de formation

7. Perspectives professionnelles

Après quelques années d'expérience et après avoir démontré ses compétences professionnelles, le Technicien en Industrie Agroalimentaire option procédés se verra confié des responsabilités plus importantes telles que :

- Conducteur de ligne /chef de ligne
- Adjoint au chef de fabrication
- Technicien de recherche développement
- Responsable procédé