



Technicien des industries

agroalimentaires — SCIENCES APPLIQUÉES —



TU AIMERAS :

Lire et comprendre les consignes figurant sur le planning de production

Démarrer et régler les machines en fonction de la série à produire

Acheminer les matières premières dans l'appareillage approprié

Commander les machines automatisées avec lesquelles les produits alimentaires sont fabriqués

Effectuer des contrôles de qualité par le prélèvement régulier d'échantillons
Interpréter les données livrées par la console de commande et agir rapidement

Procéder à l'emballage de produits

Compléter les documents et formulaires nécessaires



SAVOIR-ÊTRE :

Rigueur

Ponctualité

Concentration

Réactivité



BREF, TU EXAMINES
TON ASSIETTE
À LA LOUPE !



Avec une formation dans ce domaine, tu pourras travailler dans les secteurs de la pêche et de l'agriculture, les industries alimentaires et agroalimentaires, les industries chimiques et pharmaceutiques, les industries des caoutchoucs et des plastiques, etc.

Les établissements organisant les options et formations en lien avec ce métier :

Institut Technique de la Communauté Française
Centre Ardenne Libramont

