



- **Secteur : Agroalimentaire**
- **Filière : Technicien en Industrie Agroalimentaire, Option : Machines**
- **Niveau : Technicien**

## 1. Description générale du métier

---

Placé sous la responsabilité du chef de fabrication ou du chef d'atelier, le Technicien en Industrie Agroalimentaire, Option Machines 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 productivité, 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.

Averti des risques liés à l'utilisation des machines et des produits, le Technicien met en oeuvre, au niveau de son poste de travail ou dans son segment de production, les mesures de prévention adaptées.

## 2. Profil de la formation

---

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

- Régler les machines de fabrication ;
- Régler les machines de conditionnement ;
- Réaliser une intervention sur une machine frigorifique;
- Piloter une ligne de production ;
- Conduire une machine polyvalente.

## 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<sup>ème</sup> année du baccalauréat (ex – 3<sup>ème</sup> 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	35
M04	Statistiques appliquées	35
M05	Bureautique	35
M06	Chimie générale	35
M07	Biochimie alimentaire	50
M08	Microbiologie, hygiène	50
M09	Physique appliquée	50
M10	Mécanique, lecture de plans	70
M11	Electricité, électronique, électrotechnique	50
M12	Pneumatique,automatisme, régulation	90
M13	Techniques frigorifiques	40
M14	Utilités industrielles air comprimé, vapeur, eau chaude froide , gaz	35
M15	Matières premières agroalimentaires	40
M16	Réglage, contrôle opérations unitaires de préparation fragmentation, mélange, mise en forme	50
M17	Réglage et contrôle des opérations unitaires de stabilisation	60
M18	Réglage & contrôle des Opérations unitaires de conditionnement emballage	55
M19	Gestion de fabrication	35
M20	Démarche & outils de la qualité	40
M21	Gestion de la maintenance	40
M22	Sécurité des hommes et des installations	35
M23	Maintenance 1er et 2eme niveau installations du secteur fruits légumes	55
M24	Maintenance 1er et 2eme niveau des installations du secteur laitier	55
M25	Maintenance 1er et 2eme niveau des installations du secteur 2nde transformation des céréales	60
M26	Réglage et contrôle des installations laitières	110
M27	Réglage et contrôle installations de transformation fruits légumes	110
M28	Réglage et contrôle installations transformation céréalières	110
M29	Stage en entreprise	240
<b>TOTAL</b>		<b>2040</b>



---

## **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 se verra confié des responsabilités plus importantes telles que :

- Conducteur de ligne ;
- Conducteur de ligne automatisée d'utilisation complexe ;
- Chef de ligne, chef d'équipe ;
- Contremaître de fabrication / Contremaître de production ;
- Adjoint d'agent de maîtrise.
- Conducteur Technique