



- **Secteur : Agroalimentaire**
- **Filière : TS de Fabrication en Industrie Agroalimentaire**
- **Niveau : Technicien Spécialisé**

1. Description générale du métier

Le Technicien Spécialisé de Fabrication en Industrie Agroalimentaire est un professionnel chargé de la gestion et de l'animation d'un atelier de production dans le cadre des directives (quotidiennes, hebdomadaires) données par son supérieur hiérarchique, et des orientations de l'entreprise.

2. Profil de la formation

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

- Contribuer à la gestion d'une ligne, d'une chaîne ou d'un atelier de fabrication ;
- Gérer le traitement du produit ;
- Contribuer à la gestion d'une ligne d'emballage ;
- Animer la production ;
- Animer la qualité.

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 : **23 ans pour les bacheliers et 26 ans pour les licenciés**
- Niveau Scolaire : **Baccalauréat 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 l'ambition pour la promotion professionnelle
- Mode de sélection des candidats à la formation :
 - Remplissage du dossier d'orientation
 - Réussite aux entretiens après sélection



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
EGTS1	Arabe	30
EGTS2	Communication écrite et orale	210
EGTS3	Anglais technique	70
EGTS4	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, traitement données	55
M05	Bureautique	35
M06	Chimie générale	50
M07	Biochimie alimentaire	75
M08	Microbiologie, hygiène	80
M09	Physique appliquée	35
M10	Mécanique	40
M11	Electricité et électronique	30
M12	Pneumatique hydraulique	30
M13	Automatisme et régulation	35
M14	Techniques frigorifiques	30
M15	Utilités industrielles	40
M16	Hygiène et sécurité en agroalimentaire	35
M17	Matières premières agroalimentaires	50
M18	Opérations unitaires de préparation	50
M19	Opérations unitaires de stabilisation	55
M20	Gestion de la production	60
M21	Gestion de la maintenance	30
M22	Gestion qualité	30
M23	Outils de la qualité	55
M24	Gestion environnementale	15
M25	Maintenance installations fruits légumes	25
M26	Maintenance installations laitières	25
M27	Maintenance installations 2nd transformation céréales	25
M28	Réglage et maintenance des installations de conditionnement	50
M29	Conduite et contrôle fabrication des conserves	60
M30	Conduite et contrôle fabrications de jus de fruits	60
M31	Conduite et contrôle opérations laitières de base	55
M32	Conduite et contrôle fabrication yaourt et fromage	60
M33	Conduite et contrôle fabrications de biscuits et pâtisserie	60
M34	Conduite et contrôle fabrications des pâtes couscous	60
M35	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 Spécialisé de Fabrication en Industrie Agroalimentaire se verra confié des responsabilités plus importantes telles que :

- Chef de fabrication
- Chef d'équipe fabrication
- Agent de maîtrise en fabrication,
- Responsable d'atelier de production
- Responsable d'atelier d'emballage
- Contremaître de recherche développement
- Responsable service méthode.