

## Technicien.ne des industries agroalimentaires

- Secteur : [Sciences appliquées](#)
- Sous-secteur : [Agro-alimentaire](#)

[Partager via Facebook](#) [Envoyer via mail](#)

Tu aimerais :

- 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

Bref, tu examines ton assiette à la loupe !

Les savoir-être :

- Rigueur
- Ponctualité
- Concentration
- Réactivité

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 options

[Technicien.ne des industries agroalimentaires](#)

### Les écoles

[Institut Technique de la Communauté française Centre Ardenne \(Libramont\)](#)

Mis à jour le:

02/09/2019