



Centre Educatif
de la **Sainte-Union**
de **Tournai**

12, chaussée de Lille
7500, Tournai
Belgique
Tél 00 32 (0)69 221822



Tu es en 4ème secondaire...

- Tu aimes les sciences de façon pratique et concrète...
- Tu t'intéresses à la technologie, tu aimes bricoler...
- Tu aimerais trouver du travail rapidement dans un secteur de pointe...

OUVERTURE

Alors pourquoi ne pas t'inscrire en septembre en 5ème TQ « Technicien(ne) des Industries Agroalimentaires » ?



Le métier :

Le (la) technicien(ne) des industries agroalimentaires est appelé(e) à remplir un grand nombre de fonctions : effectuer des analyses en respectant les consignes et le cahier de charges, effectuer des tâches de maintenance et d'entretien dans le laboratoire ou l'unité de production, effectuer des contrôles de qualité. Il (elle) travaille dans une équipe, est précis, discret et surtout efficace.



En pratique :

| | 5 ^{ème} | 6 ^{ème} |
|-------------|------------------|------------------|
| Physique | 4h | 4h |
| Chimie | 6h | 6h |
| Biologie | 6h | 6h |
| Technologie | 2h | 2h |

6 semaines de stages en entreprise réparties sur le degré

Les atouts de la formation :

Pas de prérequis particulier, même si des études scientifiques et des labos sont un réel avantage ;

- 16h de sciences par semaine, dont la moitié en laboratoire ; Programmes basés sur des situations concrètes ;

- Travail en collaboration avec les Centres de Technologie Avancée de Belgique et du Nord de la France ;

- 6 semaines de stages en entreprise réparties sur le degré ; Certificat de Qualification et CESS en fin de 6^{ème} ;

- De nombreux débouchés possibles : le secteur agroalimentaire est le 1^{er} secteur industriel en Wallonie Picarde, fort de 5000 emplois et 200 entreprises !

Produits « phare » : pomme de terre et pâte sucrée...

