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

3ème Degré Technique de Qualification

TECHNICIEN(NE) DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Viens nous rejoindre au CESU
et deviens technicien(ne) des industries agroalimentaires

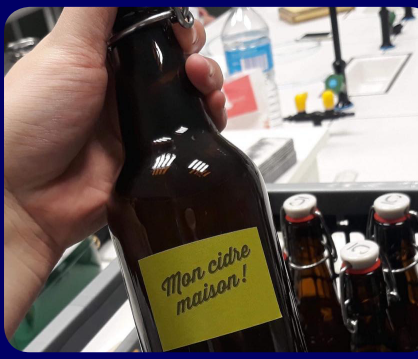
Le (la) technicien(ne) des industries agroalimentaires est appelé(e) à remplir des fonctions variées :

- effectuer des analyses en respectant les consignes et le cahier des charges.
- effectuer des tâches de maintenance et d'entretien dans le laboratoire ou l'unité de production,
- effectuer des contrôles de qualité.

Choisir l'option TIA, c'est :

- **être capable d'observer rigueur et précision scientifique**
- **aimer les sciences de façon pratique et concrète**
- **pouvoir être collaborateur dans un processus de production**
- **savoir travailler en équipe tout en restant capable d'autonomie**
- **être discret et disposer de qualités personnelles de savoir être.**

Un parcours antérieur scientifique constitue un atout.



Et après ?

• tu as la possibilité de ***poursuivre des études***.

• de ***nombreux débouchés*** sont possibles : le secteur agroalimentaire est le 1er secteur industriel en Wallonie Picarde, fort de 5.000 emplois et 200 entreprises

• le secteur se caractérise par une très grande ***diversité de productions*** (27 sous-secteurs parmi lesquels on trouve les produits laitiers, les produits de viande, les jus de fruits et légumes, les boulangeries, les chocolateries, les brasseries, les aliments pour animaux …).

• ***les perspectives d'embauche sont réelles***. Le (la) technicien(ne) des industries agroalimentaires trouvera un emploi dans ***l'industrie***, dans ***les services publics, les organismes de contrôle*** (contrôle de la qualité et traçabilité), ***les parastataux***.

• D'autres fonctions telles la ***vente de produits chimiques*** ou ***d'appareils de mesures***, la ***réalisation d'analyses liées à l'environnement*** (épuration des eaux usées, centres 'enfouissement technique, éco-conseillers …) lui seront également accessibles.

TECHNICIEN(NE) DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Les atouts de la formation

- *8 heures de laboratoire sur les 17 heures de formation scientifique dispensées par semaine !*
- *une formation en collaboration avec les Centres de Technologie Avancée de Belgique et du Nord de la France, avec, à la clé, une attestation de fréquentation qui enrichira ton CV*
- *6 semaines de stages en entreprises, réparties sur le degré*
- *UN CESS et un Certificat de Qualification en fin de 6ème*

Envie d'en savoir plus ?

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