

Description

La ou le technologue du brassage et des boissons transforment des matières premières en une vaste gamme de bières et de boissons. Elles et ils sont responsables de l'ensemble du processus de production de boissons de haute qualité, de la réception des matières premières à l'emballage des produits finis. Ces professionnels conduisent de grandes installations automatiques ou manuelles et effectuent le contrôle qualité.

Leurs principales activités consistent à:

Gestion des marchandises

- commander les matières premières
- contrôler les entrées de marchandises (poids, qualité) et leur entreposage en s'assurant que les conditions d'humidité, de température et de luminosité spécifiques à chaque matière première sont respectées
- prélever les échantillons sur les livraisons pour qu'ils soient analysés sur les plans visuel, gustatif, chimique, microbiologique et physique

Production industrielle

- préparer les matières premières et le matériel nécessaire: fruits, malt, houblons, liquides, additifs, emballages, etc.
- préparer et mettre en route les différents appareils nécessaires à la production: cuves, tuyaux, laveuses de bouteilles, machines à embouteiller, etc.
- superviser et documenter les processus de production
- concentrer, filtrer et traiter les liquides, déterminer les proportions lors de mélanges
- gérer les techniques de conservation
- superviser le conditionnement et l'emballage: fûts, bouteilles, bocaux, canettes, etc.
- régler les machines à emballer lors de changements de format d'articles
- vérifier le poids final, l'étanchéité de l'emballage et l'étiquetage
- contrôler les unités d'expédition
- faire respecter toutes les mesures d'hygiène et maintenir parfaitement propres les installations, les locaux et les ustensiles
- procéder à l'arrêt des installations une fois la production terminée

Entretien des installations

- régler et surveiller les machines et appareils: vitesse, température, durée, pression
- collaborer à l'entretien des installations techniques et des systèmes d'approvisionnement en énergie
- déceler leurs mauvais fonctionnements, prendre les mesures nécessaires et procéder à leur réparation
- trier les sous-produits et les déchets consécutifs à la production en vue de leur recyclage ou de leur élimination
- optimiser l'efficacité des processus de production

Environnement de travail

Les technologistes du brassage et des boissons travaillent en équipe avec différents professionnels: technologistes en denrées alimentaires, ouvriers de production, techniciens en agroalimentaire, ingénieurs en technologie alimentaire, etc. Dans le cadre de leurs activités, elles et ils doivent être capables de supporter les odeurs diverses des boissons en cours de production, de même que le bruit des machines et l'atmosphère parfois humide ou surchauffée des locaux de production. Ces professionnels portent des vêtements de protection afin de respecter strictement les règles d'hygiène.

Formation

La formation de technologue du brassage et des boissons s'acquiert par un apprentissage dans l'un des domaines spécifiques suivants: bière ou boissons.

Lieux

- Formation pratique dans une entreprise productrice de boissons, une brasserie ou une distillerie
- Formation théorique (cours-blocs) dans une classe intercantonale romande, à Posieux (FR)
- Cours interentreprises (10 à 15 jours sur 3 ans selon le domaine spécifique)

Durée

- 3 ans

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Titre obtenu

- Certificat fédéral de capacité (CFC) de technologue du brassage et des boissons

Contenu (sur 3 ans)

- Préparation et coordination de la production; analyse et optimisation des processus de production
- Conduite des processus de remplissage ou d'emballage; clôture de la production
- Conduite des processus de fabrication de bière et de boissons

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Goût et odorat développés
- Aptitude pour le calcul
- Esprit méthodique
- Sens technique
- Hygiène et propreté
- Rapidité d'exécution
- Résistance physique
- Aptitude à travailler en équipe

Perspectives professionnelles

Les technologues du brassage et des boissons peuvent mettre en pratique les connaissances acquises lors de l'apprentissage dans d'autres branches de l'industrie alimentaire, moyennant une période d'adaptation. Selon leurs goûts et leurs intérêts, elles et ils trouvent des débouchés au contrôle des marchandises et à l'assurance qualité, dans le développement de produits et de procédés, la planification et la préparation de la fabrication ou de la production. Ces professionnels peuvent également travailler comme chef-fe d'équipe. Leurs perspectives professionnelles sont bonnes en Suisse et à l'étranger, non seulement dans la leur branche de spécialisation, mais également dans des industries apparentées.

Perfectionnement

Les technologues du brassage et des boissons peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- apprentissage complémentaire de technologue en denrées alimentaires
- brevet fédéral de technologue en denrées alimentaires
- diplôme fédéral de technologue en denrées alimentaires
- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire
- Bachelor of Science HES en Food Science and Management ou en ingénierie des sciences du vivant, orientation Technologie et biotechnologie alimentaire
- etc.

Pour plus de détails, consulter orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Caviste CFC/Caviste CFC
- Praticien en denrées alimentaires AFP/Praticienne en denrées alimentaires AFP
- Technicien ES en agroalimentaire/Technicienne ES en agroalimentaire
- Technologue du lait CFC/Technologue du lait CFC
- Technologue en denrées alimentaires CFC/Technologue en denrées alimentaires CFC

Adresses

Communauté de travail technologue en denrées alimentaires (CT TDA)
Effingerstrasse 6a
3001 Berne 1
Tél.: +41 31 529 50 80
<https://www.lebensmitteltechnologie.ch>

Grangeneuve - Formation
Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux
Tél.: 026 305 55 50
<http://www.grangeneuve.ch>