



### Description

C'est un agent d'exécution spécialisé dans la transformation de produits alimentaires d'origine animale et végétale. Il est chargé de la production dans une unité de transformation de produits agroalimentaires.

### Compétences particulières

- Produire des boissons à base de fruits et légumes
- Produire des confitures et des marmelades
- Produire des fruits et légumes secs
- Produire des conserves de fruits et de légumes
- Produire des farines de céréales et légumineuses
- Produire des brisures de céréales et légumineuses
- Produire des granulés de céréales et légumineuses
- Produire du lait et des produits laitiers fermentés

### Compétences générales

- Se situer au regard du métier et de la formation
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de santé et de protection de l'environnement dans une unité de transformation agroalimentaire
- Communiquer en milieu de travail
- Gérer un stock de produits agroalimentaires
- Développer une forme physique par la pratique du sport

### Compétences entrepreneuriales

- Développement de la culture d'entreprise –CLE ;
- Technique de recherche d'une idée d'entreprise –TRIE ;
- Création d'une entreprise –CREE ;
- Technique de recherche d'emploi salarié –TRES

### Connaissances

- Hygiène alimentaire : Méthode des 5M (Milieu, Matériel, Main d'œuvre, Méthode, Matière première) ...
- Sécurité dans le travail : aménagement du local, règle de sécurité...
- Technologie alimentaire : transformation des produits agroalimentaire, utilisation des équipements et outillage
- Notion en Chimie : ph, acidité, activité de l'eau, matière sèche, fermentation...
- Notions en Nutrition : différents nutriments, valeur alimentaire des produits réalisés...
- Informatique : traitement de texte, recherche sur internet, Excel, traitement de données.
- Notion de Microbiologie : germe pathogène, germe utile, germe saprophyte, effet des méthodes de conservation sur le développement des microbes.
- Gestion de la Qualité : test de contrôle de qualité (test organoleptique, test de densité, BBM, alcool), respect des règles de bonne pratique de fabrication.
- Mathématiques : Résolution de problème, Raisonnement logique, Proportionnalité,
- Gestion : Entreprenariat, Calcul de coût de produits finis, Organisation du travail, TRIE, CREE, GERME,
- Vie socioprofessionnelle : Culture d'entreprise, Relations interpersonnelles, Vie associative (Associations, GIE...)
- Expression et communication en français et anglais : rapport, compte rendu des opérations de transformation, Protection de l'environnement et développement durable

### Condition d'accès au métier

- Test d'entrée ou sélection sur dossier
- Niveau minimum requis : Classe de 4e collège

### Lieux d'exercice du métier

- Une unité de production de type moderne ou artisanal,
- A l'intérieur d'une salle ou à l'extérieur.

### Conditions de travail

Dans l'exercice de ses fonctions, il/elle :

- travaille dans un environnement souvent bruyant et chaud,
- doit être compétent, assidu, efficace et apte à travailler en équipe.
- respecte les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité pour pallier les risques (brûlures, blessures, allergies...) liés à l'exercice du métier,
- doit avoir des capacités physiques réelles en raison du poids des produits alimentaires à déplacer et des longs moments en position debout pour faire son travail.
- peut travailler 8h/j ou plus, en fonction de la production (entamée), situation qui peut l'emmener à travailler au-delà des jours ouvrables ;
- perçoit un salaire en fonction de sa catégorie professionnelle

### Quelques établissements...

Centre sectoriel pour les métiers de l'Agroalimentaire à Dakar  
Centres de Formation professionnelle (CFP) (toutes les régions)

Lycée Technique Agricole Emile Badiane de Bignona