

Techniques sciences
Technicien(ne) des industries
agroalimentaires/
Technicien(ne) chimiste

	Techniques sciences	Technicien AGRO	Technicien chimiste	
	3	4	5	6

Formation générale

Religion	2	2	2	2
Education physique	2	2	2	2
Français	4	4	4	4
Formation historique et géographique	2	2	2	2
Formation sociale et économique			2	2
Mathématiques	4	4	4	4
Néerlandais/Anglais	3	3	2	2
Formation scientifique				2

Formation technique et pratique

Biologie appliquée et labo	5	5		
Chimie appliquée et labo	6	6		
Physique appliquée et labo	5	5		
Biologie et biochimie			3	3
Chimie organique et labo			4	4
Chimie analytique et labo			4	4
Technologie chimie			2	2
Physique et labo			3	3

	33	33	34	36
--	----	----	----	----

Sous réserve de modification : année scolaire 2025-2026.

Stage de formation obligatoire en CTA (centre de technologie avancée) en 6^{ème}.

Stage d'insertion professionnelle obligatoire de 2 semaines en 5^{ème} et 3 semaines en 6^{ème} année.

Obtention du CESS (certificat d'enseignement secondaire supérieur) et du CQ6 (certificat de qualification professionnelle) en fin de 6^{ème} année.

Le CESS donne accès à l'enseignement supérieur (baccalauréat (graduat), ingénieur, ...)

Le technicien en agroalimentaire joue un rôle essentiel dans la chaîne de production alimentaire. Véritable garant de la qualité et de la sécurité des produits, Il veille au respect des normes et des procédures tout au long du processus de fabrication. Il veille aussi au cahier des charges. Il effectue des contrôles rigoureux pour s'assurer de la conformité des matières premières, des produits en cours de fabrication et des produits finis. Il réalise des prélèvements réguliers d'échantillons qu'il analyse ensuite en laboratoire (aspects microbiologiques, physico-chimiques et organoleptiques des aliments). Il est dans le département Laboratoire.



Le **technicien chimiste** maîtrise les diverses techniques utilisées dans les laboratoires : pesée, centrifugation, titrage, dosage... Son rôle est d'assister les ingénieurs en recherche et développement dans leurs travaux. Pour ce faire, il suit avec rigueur un protocole mis au point en collaboration avec le chercheur et réalise les manipulations nécessaires. Il est capable de détecter les dysfonctionnements éventuels qui interviennent au cours d'une expérience et à

prendre les mesures adéquates afin d'y remédier. Il est responsable de la maintenance du laboratoire : entretien du matériel et des appareils. Il contrôle la qualité des produits et des préparations. Une fois les manipulations terminées, il consigne soigneusement les conditions de travail, ses observations et les résultats obtenus.

Le **technicien de laboratoire QC (Quality Control)** a pour mission de garantir la qualité des matières premières, des produits finis, des produits semi-finis et des produits auxiliaires en effectuant des analyses chimiques, physiques et/ou biologiques dans le but d'assurer la qualité de ces produits. Il s'agit donc d'effectuer des analyses et des contrôles sur les produits afin de garantir leur conformité aux normes de qualité et permettre leur arrivée sur le marché. Pour ce faire, le laborantin prélève des échantillons, prépare les réactifs ainsi que les instruments nécessaires, réalise les analyses et compare les résultats avec les normes établies.

