



Florian, 21 ans
BTSA - Industries Agro-Alimentaires (IAA)

Entreprise : STL - Société de Transformation de Légumes à Auxonne (Côte-d'Or)
Activité : déshydratation d'oignons et de légumes.

« J'ai choisi l'apprentissage pour avoir une meilleure expérience professionnelle tout en continuant mes études, et pouvoir ensuite trouver du travail plus facilement. Quand on voit une annonce où on demande 2 ans d'expérience, ça nous donne plus de chances. Le fait de gagner de l'argent nous permet aussi d'arriver à se débrouiller un peu tout seul.

Quand on cherche du travail et qu'on voit une annonce où on demande 2 ans d'expérience, avec l'apprentissage, on a déjà une expérience professionnelle, ce qui nous donne plus de chances.

Dans l'agroalimentaire, on acquiert des bases qui peuvent aussi servir dans d'autres industries. Parce que quand on connaît le travail sur une ligne de fabrication, on peut travailler dans toutes les industries, que ce soit pharmaceutique, cosmétique ou chimique.

Le BTS me prépare pour être chef d'équipe ou conducteur de ligne. Le travail consiste à gérer la ligne sur laquelle on travaille, la suivre pour faire la fabrication et gérer le personnel qui travaille sur la ligne. Pour faire ce métier, il faut être autonome, responsable et capable de réagir vite en cas de problème.»



Marina, 19 ans
BTS Qualité en Industries Alimentaires et Bio-Industries (QIABI),

Entreprise : Amora-Maille à Dijon.
Activité : fabrication de moutarde, condiments et légumes condimentaires.

« J'ai fait un Bac STL et je voulais m'orienter vers un BTS Qualité. Au début, quand on me parlait apprentissage, je trouvais ça un peu dévalorisant. Je pensais que c'était des études très courtes alors que ce n'est pas du tout le cas. Ça permet de voir l'utilité de ce qu'on apprend en cours, d'acquérir une expérience professionnelle. C'est plus intéressant qu'un BTS classique. J'ai fait appel à l'IFRIA pour trouver une entreprise qui puisse m'accueillir et j'ai été prise chez Amora à Dijon. C'est une grande société. Le travail sur la qualité offre plein de possibilités car il y a de plus en plus de normes pour l'alimentation. Je travaille sur informatique pour réaliser des dossiers pour les utilisateurs des machines, mettre à jour des normes. Je travaille aussi sur une machine infrarouge pour contrôler les produits, ça permet de voir ce qui pourrait être amélioré dans les recettes. Je vais sur le terrain voir les problèmes qui se passent et essayer de les résoudre, c'est assez varié. Après le BTS, je pourrai être technicienne de laboratoire ou faire une année d'études pour me spécialiser. On peut aussi continuer ses études pour devenir ingénieur. Ça nous fait prendre des responsabilités, ça fait une transition entre le lycée et la vie professionnelle. Et puis il ne faut pas négliger la rémunération, ça permet d'aider un peu les parents et ça nous donne un peu d'autonomie.»

Au début, quand on me parlait apprentissage, je trouvais ça un peu dévalorisant, alors que ce n'est pas du tout le cas. Ça nous fait prendre des responsabilités, ça fait une transition entre le lycée et la vie professionnelle...

Je pourrai être technicienne de laboratoire ou faire une année d'études pour me spécialiser. On peut aussi continuer ses études pour devenir ingénieur. Ça nous fait prendre des responsabilités, ça fait une transition entre le lycée et la vie professionnelle. Et puis il ne faut pas négliger la rémunération, ça permet d'aider un peu les parents et ça nous donne un peu d'autonomie.»

Sébastien, 19 ans

Bac Pro Bio-industries de transformation pour l'industrie agro-alimentaire (BIT)

Entreprise : Glaces et Sorbets Visseyrias à Verdun sur le Doubs (Saône-et-Loire)
Activité : fabrication de glaces, sorbets et entremets moyen et haut-de-gamme.

« Après mon CAP CMAT (conduite de machines automatisées de transformation), j'hésitais entre l'industrie lourde, une formation au CREPS, ou l'agroalimentaire. Après réflexion, je me suis dit que l'agroalimentaire était le plus sûr, parce que c'est un métier d'avenir. Les industries agroalimentaires n'arrêtent pas de se développer, on le voit avec tous les produits dans les magasins... Je savais que je pourrais trouver du boulot à coup sûr.

Par rapport aux formations en lycée où on passe 2 ans assis sur une chaise à écouter les cours théoriques, l'apprentissage permet vraiment d'apprendre un métier. Ça fait rentrer dans le train de la vie !

Quand mon employeur m'a pris en apprentissage, il m'a dit «ce que je veux, c'est connaître les gens avec qui je vais travailler demain». Je dois remplacer une personne qui va partir en retraite. Je travaille sur une machine qui sert à pasteuriser la crème glacée. C'est un travail technique où il y a plein de phénomènes physiques différents qui se passent, ce n'est jamais pareil. Il faut être soigneux et beaucoup communiquer pour qu'il y ait un bon suivi du produit dans les différentes étapes de fabrication.

Par rapport aux formations en lycée où on passe 2 ans assis sur une chaise à écouter les cours théoriques et 4 mois en stage, l'apprentissage permet vraiment d'apprendre un métier.

Ça permet aussi de voir ce qu'est la vie active, d'avoir une activité pratique, d'apprendre à gérer ses comptes. Ça fait rentrer dans le train de la vie !»

Sabrina, 20 ans

BTS Qualité en Industries Alimentaires et Bio-Industries (QIABI)

Entreprise : IDS Condipoudre à Montigny-la-Resle (Yonne)
Activité : conditionnement en sachets de produits alimentaires en poudres.

En fin de 3^e, je n'aimais plus l'école. Je suis allée en apprentissage en BEP Industries agroalimentaires parce que mon père est cuisinier, et je connaissais un peu ce domaine. L'apprentissage m'a redonné goût aux études et après le BEP, j'ai poursuivi avec un Bac Pro Bio-industries de transformation. Actuellement je suis en BTS Qualité en Industries Alimentaires et je me dirige vers un poste d'Assistante Qualité ou de Responsable Qualité. Ce travail consiste à faire les contrôles de qualité des produits que nous fabriquons, et à mettre en place des normes qualité. J'aime bien l'autonomie et les responsabilités qu'on me confie.

En fin de 3^e, je n'aimais plus l'école. L'apprentissage m'a redonné goût aux études et après le BEP, j'ai poursuivi mes études. Actuellement je suis en BTS Qualité en Industries Alimentaires.

Le poste que j'occupe a été créé pour moi, et si tout se passe bien, je devrais être embauchée après mon apprentissage. Avec l'apprentissage, il y a aussi le côté financier, et le petit pécule en fin de mois me permet de financer mes déplacements. Beaucoup de gens pensent que l'agroalimentaire ce sont des métiers type cuisiner ou boulanger où on fait des horaires difficiles, alors qu'il y a en fait des métiers très différents. Avec l'IFRIA, nous avons un très bon suivi entre l'école et l'entreprise, et ça compte beaucoup.»



Vous n'imaginez pas tout ce que l'industrie alimentaire peut vous offrir...



Une entrée rapide dans la vie active avec l'apprentissage

Une vraie réponse à vos choix d'orientation

Une industrie de pointe ouverte aux jeunes

En sortie de 2nde, 1^{ère} ou TERMINALE

Après un CAP ou un BEP

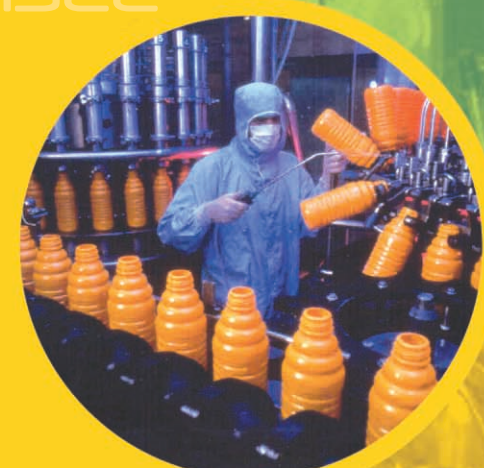
- Bac Pro Bio-Industries de Transformation (BIT)
- Bac Pro Pilotage de Systèmes de Production Automatisée (PSPA)

Après un Bac S, STL, un Bac technologique ou un Bac pro BIT

- BTS Qualité en Industries Alimentaires et Bio-Industries (QIABI)
- BTSA - Industries Agro-Alimentaires (IAA)

Après un Bac +2, DUT, BTS, DEUG

Licence Pro Management de la Production dans les Industries Alimentaires



Envie d'en savoir plus sur l'apprentissage dans les industries alimentaires ? Contactez-nous !

L'IFRIA Bourgogne Franche-Comté, à vos côtés tout au long de la formation

Agréé par le Conseil régional de Bourgogne pour organiser les formations en alternance par l'apprentissage dans les industries alimentaires, l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté n'est pas une école ou un lycée, mais joue le rôle de lien entre vous, les entreprises, et les établissements d'enseignement.

Nous sommes votre contact pour étudier avec vous les possibilités en fonction de votre parcours et de vos envies. Au contact quotidien des entreprises de l'industrie alimentaire, nous connaissons bien leurs spécificités, ce qui facilite votre intégration dans l'environnement professionnel. Tout au long de votre formation, nous vous accompagnons pour rendre cette période la plus positive possible. Nous facilitons également vos déplacements et votre hébergement, avec une aide financière qui complète les autres dispositifs.



IFRIA Bourgogne Franche-Comté

Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires de Bourgogne et de Franche-Comté

Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne
 4, boulevard Docteur Jean Veillet - BP 46524 - 21065 DIJON CEDEX
 Tél. 03 80 70 27 31 - Fax 03 80 70 27 28
 Courriel : ifria@bourgogne.cci.fr

LES INDUSTRIES alimentaires

Vous n'imaginez pas ce que l'industrie alimentaire peut vous offrir...



UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS POUR LA CONSOMMATION QUOTIDIENNE DES CONSOMMATEURS

Les entreprises du secteur des industries alimentaires transforment des produits issus de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche en produits consommables par les humains ou par les animaux. Les produits fabriqués sont très divers (chocolat, eaux, plats cuisinés, fromages, charcuterie...). Le consommateur trouve ces produits sous différentes formes (conserves, frais, surgelé, sous vide...).

La plus grande partie des produits est vendue dans les rayons des hypermarchés et supermarchés, mais ils sont également distribués dans les collectivités, cantines, restaurants et les commerces de proximité.

UNE INDUSTRIE DE POINTE

Les entreprises de l'industrie alimentaire utilisent des technologies avancées pour la transformation et la conservation des produits. Une grande partie de la production est assurée sur des lignes automatisées, similaires à celles que l'on trouve dans les secteurs de la production automobile, électronique, pharmacie ou chimie. Les entreprises mettent en œuvre des méthodes et procédés assurant la sécurité alimentaire et satisfaisant les consommateurs : les produits travaillés sont destinés à la consommation, ce qui demande un respect strict des règles d'hygiène, de qualité et aussi de sécurité et d'environnement.

UN SECTEUR CLÉ DE L'ÉCONOMIE

Le secteur compte plus de 4 000 entreprises et emploie plus de 400 000 salariés. Il se situe au troisième rang des secteurs employeurs. C'est un des principaux secteurs industriels français.

UNE INDUSTRIE EN CROISSANCE ET CRÉATRICE D'EMPLOI

L'industrie alimentaire est un secteur dynamique en croissance depuis cinq ans. Les entreprises sont confrontées à des difficultés de recrutement en particulier au niveau des jeunes, car c'est un secteur mal connu. Pourtant, les besoins sont importants, et depuis plusieurs années, le secteur investit dans les formations par apprentissage permettant de préparer par alternance des diplômés de différents niveaux pour préparer les ressources de demain.

Les grandes familles des industries alimentaires

- **INDUSTRIE DE LA VIANDE :** abattage du bétail, de la volaille, charcuterie, conserverie de viande.
- **INDUSTRIE LAITIÈRE :** traitement et conditionnement du lait, fabrication du beurre, des yaourts, des fromages, du lait en poudre ou concentré, fabrication des composants pour l'industrie alimentaire, fabrication de crèmes glacées et glaces.
- **FABRICATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES ÉLABORÉS :** conserves et surgelés de fruits, légumes, poissons, plats cuisinés et confitures.
- **FABRICATION DE PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES :** farine, pain et pâtisserie industriels, biscuits, biscottes, semoules et pâtes alimentaires, etc.
- **FABRICATION D'HUILES, DE CORPS GRAS ET DE MARGARINES.**
- **INDUSTRIE SUCRIÈRE**
- **PRODUITS ALIMENTAIRES DIVERS :** chocolat, confiserie, café et thé conditionnés, épices, condiments, vinaigres, sauces préparées, aliments diététiques, aliments pour bébés, produits de régime, petits déjeuners, entremets, desserts, bouillons, potages, levures, etc.
- **FABRICATION DE BOISSONS ET ALCOOLS :** vins, eaux de vie, distillation d'alcool, apéritifs, champagne, bière, cidre, jus de fruits et de légumes, autres boissons non alcoolisées, eaux minérales.

UNE FORMATION en alternance par apprentissage

Vous cherchez une voie pour vous orienter et vous souhaitez entrer rapidement dans la vie active...

Les entreprises de l'industrie alimentaire sont demandeuses de jeunes en apprentissage. Car c'est un moyen pour elles de répondre à leurs besoins en collaborateurs qualifiés, en assurant la transmission des savoir-faire et des valeurs de l'entreprise.

Basé sur le principe de l'**alternance entre périodes de travail en entreprise et périodes de formation**, l'apprentissage vous permet d'acquérir une expérience concrète et une connaissance réelle de la vie quotidienne de l'entreprise, ce que

le système scolaire, même assorti de stages, ne peut vous offrir. Motivation, implication sont les maîtres-mots de cette formation, car concilier vie professionnelle et vie étudiante n'est pas à la portée de tout le monde. Votre statut de salarié vous permet d'être rémunéré afin de financer vos études. **Et une fois votre diplôme en poche, vous pourrez faire valoir une première expérience professionnelle significative, ce qui vous donnera un avantage certain pour la recherche d'un emploi.**

LES MÉTIERS PRÉPARÉS

En sortie de 2^{nde}, 1^{ère} ou Terminale
Après un CAP ou un BEP

BAC PRO Bio-Industries de Transformation (BIT), en partenariat avec l'EPLFPA Félix-KIR (Plombières-les-Dijon - 21)

Le Bac Pro BIT est destiné à former des opérateurs de fabrication pour les bio-industries de transformation. Placés sous la responsabilité du chef de fabrication, ces opérateurs effectuent les tâches nécessaires à la mise en marche et au bon fonctionnement des machines qu'ils utilisent, afin de réaliser des produits conformes aux exigences spécifiques de ces industries. Ils surveillent la transformation du produit dans les machines, contrôlent les réglages et l'approvisionnement en matière première.

BAC PRO Pilotage de Systèmes de Production Automatisée (PSPA), en partenariat avec le CFAI Côte-d'Or (Dijon - 21)

Le Bac Pro PSPA forme des opérateurs chargés de gérer, régler et assurer la production sur une chaîne automatisée. Ils préparent les moyens, les outillages, la matière d'œuvre et conduisent la production en mode normal. Ils sont également chargés de contrôler les produits issus de la fabrication et participent aux actions d'amélioration de la production.

Après un Bac S, STL, un Bac technologique ou un Bac pro BIT

BTS Qualité en Industries Alimentaires et Bio-Industries (QIABI), en partenariat avec le Lycée Julien WITTMER (Charolles - 71)

Le Technicien Qualité pour l'Industrie Alimentaire participe à la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, à leur suivi, à la formation du personnel de production. Il participe à l'animation du système qualité. Il réalise des contrôles et s'assure de la conformité des produits. Il contribue au traitement des réclamations clients.

BTSA - Industries Agro-Alimentaires (IAA) en partenariat avec l'EPLFPA Félix-KIR (Plombières-les-Dijon - 21)

Le Technicien de Production Industries Alimentaires occupe des fonctions de responsable intermédiaire dans une unité de fabrication (chef d'équipe, chef d'atelier). Il supervise une unité de production et met en application le programme de fabrication. Il gère l'ensemble des moyens humains, matières et techniques, planifie le travail de l'équipe et résout les problèmes courants de production. Il veille au respect des règles d'hygiène, qualité, sécurité, environnement, applicables à son secteur.

Après un Bac + 2, DUT, BTS, DEUG

LICENCE PRO Management de la Production dans les Industries Alimentaires, en partenariat avec l'Université de Dijon - IUT Génie Biologique

La licence professionnelle forme les futurs managers des industries alimentaires, c'est-à-dire des responsables techniques opérationnels ayant la capacité de gérer une

production, dans le souci des impératifs économiques et sociaux de l'entreprise, et de garantir le respect des règles et normes de sécurité, d'hygiène, de qualité et de respect de l'environnement. L'évolution potentielle de carrière pourra orienter les titulaires du diplôme vers des fonctions de cadre, de responsable de site, de directeur technique de fabrication, ou de responsable de fabrication.