



onisep

PARCOURS

LES MÉTIER DE L'AGROALIMENTAIRE

COLLECTION



LE SECTEUR EN BREF 4

EN IMAGES 6

Une journée chez Nutriset

MÉTIERS 17

Recherche et développement 18

- Formulateur de produits alimentaires
- Ingénieur R & D
- Technicien R & D

Production 26

- Conducteur de ligne de production
- Conducteur de process
- Opérateur de production
- Responsable planning et ordonnancement
- Responsable de production

Qualité et maintenance 36

- Contrôleur qualité
- Responsable qualité
- Technicien de maintenance

Commercialisation et logistique ... 44

- Acheteur
- Chef de produit
- Chef de projet *supply chain*
- Chef de secteur
- Responsable d'exploitation logistique

ÉTUDES 55

Les points clés 56

Schéma des études 58

Du CAP au bac 62

Objectif : bac + 2/3 72

Objectif : bac + 5 84

EMPLOI 95

Conseils de pros 96

Les débouchés 98

Les atouts pour son CV 104

GUIDE PRATIQUE 109

Pour aller plus loin 110

Les formations 112

Index 150

LES MÉTIERES DE L'AGROALIMENTAIRE

Eaux minérales, yaourts, plats surgelés, croquettes pour chiens... tous ces produits sont fabriqués par les industries agroalimentaires. Un secteur dynamique qui résiste bien à la crise - notamment grâce à ses exportations - et qui recrute des diplômés de tous niveaux, du CAP au diplôme d'ingénieur.

Les possibilités d'emploi sont réelles dans les grands groupes, mais aussi dans une multitude de petites et moyennes entreprises (PME) implantées à proximité des zones agricoles.

Côté métiers, il y en a vraiment pour toutes les compétences: depuis la conception de nouvelles recettes et l'achat de matières premières jusqu'à l'expédition du produit fini, en passant par le contrôle de la qualité ou du respect de la chaîne du froid, la maintenance des machines-outils, la négociation avec les grandes surfaces...

Stages, apprentissage... utilisez les divers moyens mis à votre disposition pour vous immerger le plus tôt possible dans cet univers, en apprendre les codes et vous faire apprécier par un employeur.

La collection « Parcours » vous aide à découvrir les métiers d'un secteur professionnel et les formations qui y mènent.

Chaque numéro comporte :

- des fiches métiers, des témoignages et un reportage ;
- les meilleures stratégies d'études ;
- un point sur les débouchés et des conseils pour débiter ;
- un guide pratique complet (adresses utiles, établissements de formation).

Dans la même collection

- Agriculture et forêt
- Architecture, urbanisme et paysage
- Artisanat d'art
- Audiovisuel
- Banque, finance et assurance
- Bâtiment et travaux publics
- Biologie et biotechnologies
- Chimie
- Culture et patrimoine
- Défense et sécurité publique
- Droit et justice
- Électronique
- Énergie
- Enseignement, éducation et formation
- Environnement
- Gestion, comptabilité et ressources humaines
- Graphisme et design
- Hôtellerie et restauration
- Humanitaire
- Industrie aéronautique et spatiale
- Internet
- Journalisme, communication et documentation
- Langues et international
- Livre et édition
- Marketing, publicité et vente
- Mécanique
- Médical
- Mode et luxe
- Paramédical
- S'occuper d'animaux
- Social
- Sport
- Tourisme et loisirs
- Transport et logistique
- Travailler auprès des enfants et des ados



TOUTE L'INFO
SUR LES MÉTIERS
ET LES FORMATIONS

Prix France & Dom-Tom **12,00 €**

ISBN 978-2-273-01191-4



9 782273 011914

Code de diffusion 901191
Diffusion-Distribution Belin 27301191
Décembre 2014

onisep.fr/lalibrairie