

TECHNICIEN.NE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

NOUVELLE FORMATION

Rentrée 2026-2027 (Sous réserve)

Années :

Dès la 4e Technique de qualification

Description de la formation :

Le technicien des industries agroalimentaires doit disposer d'un ensemble de compétences scientifiques et techniques pour veiller au respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité tout au long du processus de fabrication et de conditionnement de produits alimentaires.

Il maîtrise les procédés de fabrication et de transformation industrielle : cuisson, fermentation, conditionnement, conservation, traçabilité et analyse de la qualité des matières premières et produits finis.

Il veille à la sécurité alimentaire, au contrôle qualité, à la responsabilité environnementale et aux normes d'hygiène et aux exigences légales pour s'assurer que les aliments que nous consommons sont sûrs, nutritifs et de haute qualité.

Il veille à l'entretien et au bon fonctionnement technique des équipements de production.

Objectifs :

- Comprendre et maîtriser les procédés de transformation des denrées alimentaires.
- Participer à la réception des matières premières, à la gestion des stocks, à la supervision des processus de production et au suivi de la traçabilité.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène (HACCP) et de sécurité au travail.
- Contrôler la qualité des produits à chaque étape de la production.
- Prélever des échantillons et utiliser les équipements et instruments de mesure du laboratoire d'analyse pour établir des rapports d'analyses microbiologiques, physico-chimiques et sensorielles
- Effectuer les opérations d'entretien et de maintenance des installations

INSTITUT PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE D'ATH

📍 Rue Paul Pastur 11 - 7800 Ath 📞 068 26 46 82

✉ ipes.ath@hainaut.be

🌐 etudierenhainaut.be/ipesath 📱 IPES Ath



**Étudier
en Hainaut!**

Technicien.ne des industries agroalimentaires

Enseignement en Technique de qualification

FORMATION COMMUNE	4e
Religion catholique/protestante/islamique/ Philosophie et éducation à la citoyenneté	1
Philosophie et éducation à la citoyenneté	1
Français	4
Formation scientifique	2
Langue moderne (anglais/néerlandais)	2
Mathématiques	2
Education physique	2
Histoire	1
Géographie	1

COURS DE L'OPTION	4e
Initiation technologique	2
TD Agronomie	2
Biologie et laboratoire	4
Chimie et laboratoire	4
Physique et laboratoire	4
TOTAL	32



Au terme de ta 6e année, tu obtiendras :

- Ton CESS
- Ton certificat de qualification CQ6 comme Technicien.ne des industries agroalimentaires

Débouchés :

Travailler comme Technicien.ne des industries agroalimentaires dans :

- Entreprises agroalimentaires (industries laitières, fruits/légumes, boulangerie, produits laitiers, viandes, boissons, plats préparés, chocolaterie et corps gras).
- Laboratoires de contrôle et d'analyses.
- Services qualité, hygiène et sécurité.
- Vente de produits chimiques ou d'appareils d'analyse
- ...

Poursuivre des études supérieures : bachelier en agronomie, biochimie, diététique, chimie, biotechnologie ou gestion de la qualité.

Aptitudes :

- Observation, précision et sens des responsabilités.
- Capacité à appliquer les protocoles de contrôle qualité.
- Lecture et interprétation de fiches techniques et documents de production.
- Utilisation des outils informatiques de suivi industriel et de gestion de données.
- Travail en équipe dans un environnement de production exigeant.



**Étudier
en Hainaut!**