

## **CCPQ**

Bd Pachéco - 19 - boîte 0  
1010 Bruxelles

Tél. : 02 210 50 65

Fax : 02 210 55 33

Email : [ccpq@profor.be](mailto:ccpq@profor.be)  
[www.enseignement.be](http://www.enseignement.be)

**9. SCIENCES APPLIQUEES**

**9.1. AGRO-ALIMENTAIRE**

**TECHNICIEN / TECHNICIENNE DE LABORATOIRE DE CONTROLE  
DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES**

### **PROFIL DE QUALIFICATION**

Validation par la C.C.P.Q.

Le 20 décembre 1996

## **LE METIER**

De manière très générale, ces métiers, où les perspectives d'embauche sont bonnes, s'exercent dans les entreprises du domaine de l'agro-alimentaire, notamment celles qui assurent la transformation des aliments. Le Technicien agro-alimentaire (TAa) trouve un emploi non seulement dans les industries où le processus de production est entièrement automatisé mais aussi dans celles où ce processus est semi-automatisé, mécanisé ou artisanal.

Ce secteur offre plusieurs possibilités.

D'abord et surtout, divers domaines s'ouvrent au TAa: les industries laitières, de transformation de fruits et légumes, des viandes, des boissons, des corps gras, de la chocolaterie, de la boulangerie-pâtisserie et des plats préparés; ensuite, des emplois sont aussi possibles dans les services publics, les organismes de contrôle, les parastataux; enfin, dans certains cas, le TAa peut occuper d'autres fonctions, telles la vente de produits chimiques ou d'appareils d'analyse.

De manière plus spécifique, le Technicien de laboratoire de contrôle (TLCAa), travaille sous la direction d'un agro-alimentaire plus qualifié ou d'un responsable du laboratoire, généralement hautement qualifié. Les travaux d'analyse en laboratoire connaissent aujourd'hui la généralisation des appareils d'analyse automatisés (chromatographie, spectromètre,...) dotés de processeurs informatiques analysant les résultats.

Quant au Technicien de production des industries agro-alimentaires (TPIAa), il travaille sous la direction du chef de production et sous la conduite d'un chef d'équipe. Il participe, suivant des procédures établies, à la surveillance et à la conduite d'un procédé de fabrication. Ce travail s'effectue le plus souvent en équipes constituées de techniciens ayant des qualifications diverses.

Le TPIAa doit faire preuve d'une compréhension scientifique des procédés mis en œuvre et doit être capable d'intervenir de manière adéquate. Cette fonction exige une bonne capacité de raisonnement et d'action, le souci de la qualité, de l'hygiène, de la sécurité et du respect de l'environnement.

FONCTIONS	ACTIVITES	COMPETENCES
<b>1. EFFECTUER DES ANALYSES DANS LE RESPECT DES CONSIGNES REÇUES Y COMPRIS LES NORMES EN VIGUEUR</b>	1.1 prendre connaissance des modes opératoires	<ul style="list-style-type: none"> <li>– identifier les normes de qualité ISO, HACCP, ... applicables aux différentes filières de production, de transformation des produits</li> <li>– appréhender et appliquer les règles de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement spécifiques aux analyses de contrôle</li> <li>– respecter les bonnes pratiques relatives à l'hygiène</li> <li>– respecter les bonnes pratiques relatives aux produits</li> <li>– identifier et comprendre le mode opératoire adéquat</li> <li>– synthétiser et maîtriser le déroulement des opérations</li> <li>– comprendre le vocabulaire technique de base en langue anglaise</li> </ul>
	1.2 préparer les échantillons dans le respect des procédures et des règles d'hygiène <ul style="list-style-type: none"> <li>– prélever ou réceptionner des échantillons</li> <li>– conditionner des échantillons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– identifier et appliquer rigoureusement les techniques de prélèvement d'échantillons</li> <li>– compléter une fiche de prise ou de réception d'échantillons</li> <li>– identifier et appliquer rigoureusement les techniques de conditionnement d'échantillons telles que prévues au mode opératoire</li> <li>– étiqueter les échantillons conformément aux normes en vigueur dans l'entreprise</li> <li>– identifier les modes de conservation des échantillons</li> <li>– conditionner les échantillons en vue de leur conservation</li> <li>– identifier les conditions de conservation des échantillons et mettre en oeuvre les mesures adéquates</li> </ul>
	1.3 préparer les appareillages et réactifs nécessaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>– identifier et assimiler les propriétés chimiques, microbiologiques, bactériologiques et physiques des</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- réaliser les solutions indispensables aux analyses</li> <li>- conditionner l'appareillage en fonction des analyses à effectuer</li> <li>- étalonner le dispositif d'analyse</li> </ul>	<p>réactifs utilisés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- maîtriser les principes de base de chimie analytique, de microbiologie, de bactériologie</li> <li>- maîtriser quelques techniques courantes de chimie analytique, de microbiologie, de bactériologie, de physique instrumentales</li> <li>- maîtriser les techniques d'étalonnage des appareils utilisés</li> <li>- utiliser un ordinateur, une commande d'automate</li> <li>- assurer le suivi des échantillons en cours de conservation</li> </ul>
<p>1.4 réaliser les analyses dans le respect des modes opératoires</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- surveiller le déroulement des opérations</li> <li>- détecter toute anomalie et prendre les mesures appropriées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- reconnaître les produits à analyser</li> <li>- identifier les risques de contamination, d'altérations microbiennes, physiques, chimiques possibles lors des analyses ou lors des étapes de conservation des échantillons et prendre toutes les dispositions pour atténuer ces risques</li> <li>- apprécier à la vue, au goût, à l'odorat, au toucher la qualité d'un produit</li> <li>- identifier et assimiler les propriétés chimiques, microbiologiques, bactériologiques et physiques des produits à analyser</li> <li>- maîtriser les principes de base de la chimie analytique, de la microbiologie, de la bactériologie</li> <li>- comprendre les principes de base des appareils couramment utilisés en laboratoire de contrôle</li> <li>- consulter et comprendre un mode d'emploi en français et en anglais</li> <li>- maîtriser quelques techniques courantes de la chimie analytique, de la microbiologie, de la bactériologie et de la physique instrumentales</li> <li>- maîtriser la manipulation des appareils d'analyse couramment utilisés</li> <li>- utiliser un ordinateur, une commande d'automate</li> <li>- identifier les techniques d'analyses "manuelles" courantes en chimie, microbiologie, bactériologie, physique</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- maîtriser les techniques d'analyses courantes en chimie, microbiologie, bactériologie, physique</li> <li>- lire et comprendre les résultats d'analyse</li> <li>- comparer les résultats constatés avec les ordres de grandeur des résultats attendus</li> <li>- réagir rapidement et efficacement en présence de tout écart "non conforme", dans le respect des procédures en vigueur dans l'entreprise</li> </ul>
	1.5 établir les rapports d'analyse et les transmettre au responsable	<ul style="list-style-type: none"> <li>- compléter les documents d'analyse</li> <li>- transcrire et interpréter les résultats des analyses</li> <li>- traduire les résultats sous forme de graphique</li> <li>- rédiger les conclusions en y incluant toute anomalie constatée</li> <li>- traduire les résultats d'analyse sous forme opérationnelle</li> </ul>
<b>2. DEVELOPPER DES ACTIONS PERMETTANT DE MAINTENIR LE LABORATOIRE EN ETAT OPERATIONNEL</b>	2.1 effectuer des opérations telles que : <ul style="list-style-type: none"> <li>- montage et démontage d'appareils et de dispositifs d'analyse</li> <li>- nettoyage des appareils</li> <li>- remplacement de pièces défectueuses</li> <li>- entretien et maintenance de premier niveau des appareils</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lire et comprendre les consignes d'entretien et de maintenance de 1er niveau</li> <li>- appliquer les consignes d'entretien</li> <li>- manipuler les produits d'entretien dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement</li> <li>- démonter et remonter des appareils</li> </ul>
	2.2 participer à la gestion des approvisionnements en réactifs et en petits matériels	<ul style="list-style-type: none"> <li>- se documenter sur le marché</li> <li>- faire des propositions d'achats</li> </ul>
	2.3 assurer le suivi de la documentation technique concernant les appareils de laboratoire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- recueillir, classer, trier, hiérarchiser de la documentation</li> </ul>
<b>3. S' INTEGRER DANS LA VIE PROFESSIONNELLE.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier ses responsabilités, devoirs et droits comme travailleur</li> <li>- appréhender les contraintes du métier</li> <li>- respecter les mesures d'hygiène personnelle</li> <li>- raisonner d'une façon logique face à une situation</li> </ul>

		<p>problématique</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– développer de bonnes attitudes à l'égard du changement</li><li>– accroître ses compétences, s'informer, se documenter</li><li>– développer son autonomie, son sens des responsabilités, sa motivation</li><li>– travailler avec soin et précision</li><li>– travailler en équipe</li><li>– être sensible à la culture d'entreprise</li><li>– cultiver ses capacités de communication</li><li>– gérer efficacement son temps, organiser son travail</li></ul>
--	--	---