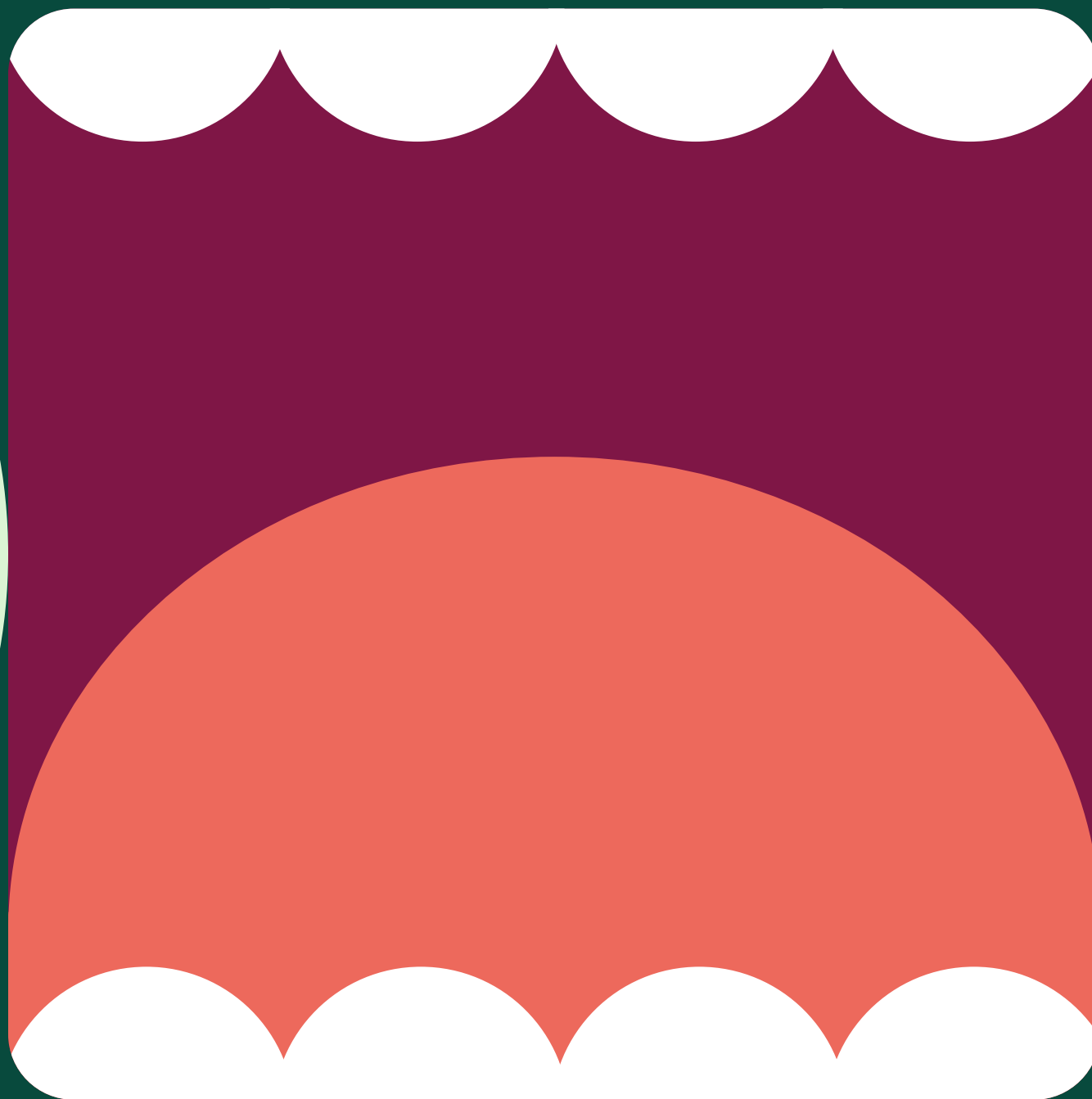


FOOD



WORK



**CROQUE TON AVENIR
À PLEINE DENTS**

CROQUE TON AVENIR À PLEINE DENTS

Food At Work rassemble les talents, les entreprises et les études du secteur alimentaire belge.

Le secteur alimentaire déborde d'énergie et d'emplois. Il pétillie d'innovation, de travail d'équipe et d'opportunités.

Admire directement le fruit de ton travail, car ce que tu produis se retrouve au quotidien dans nos assiettes. Fais le choix de la variété, de la croissance et de l'impact véritable. Opte pour un job dans le secteur alimentaire. Tu en redemanderas.

Le secteur de la transformation alimentaire regorge de possibilités.

Que tu sois passionné(e) par la technologie, les sciences, la santé ou que tu aimes être créatif, tu trouveras ici une orientation qui te correspond. Dans cette brochure, grâce à ce guide, à la liste des études et leurs débouchés, tu découvriras rapidement ta voie dans le secteur.

Tu veux moins ruminer et mieux te découvrir ? Fais le quiz.



Fais le test

EMPLOIS DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE

Tu te demandes en quoi consiste réellement un tel métier ? Ici, tu trouveras des offres d'emploi, des descriptions de métiers et des vidéos sur le secteur. Tu découvriras ainsi rapidement en quoi consiste le métier, quelles compétences sont requises et quel métier te correspond le mieux.

PRODUCTION

Assistant de production
Responsable de production
Ingénieur process
Ingénieur process senior
Ingénieur Lean
Ingénieur en amélioration continue
Ingénieur industriel
Brasseur
Ingénieur en production

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Assurance qualité (QA)
Assistant qualité
Contrôleur qualité
Coordinateur qualité
Responsable qualité (QA+QC)
Responsable QEHS
Technicien contrôle qualité
Coordinateur sécurité alimentaire
Technicien de laboratoire alimentaire
Laborantin
Coordinateur de laboratoire
Responsable de laboratoire

R&D ET INNOVATION

Employé R&D
Spécialiste R&D
Responsable R&D
Développeur de produits
Ingénieur produits

TECHNIQUE, MAINTENANCE & AUTOMATISATION

Technicien de maintenance
Technicien en automatisation
Technicien en mécatronique
Ingénieur en automatisation
Ingénieur de maintenance
Responsable maintenance
Responsable technique
Chef du service maintenance

ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Collaborateur environnement
Coordinateur environnement
Responsable environnement

LOGISTIQUE

Responsable logistique
Ingénieur logistique
Responsable des achats
Spécialiste des achats
Coordinateur des opérations commerciales



Tu te demandes si une formation est le bon tremplin vers l'emploi de tes rêves ?

N'hésitez pas à te renseigner auprès d'une haute école ou d'une université.



Renseigne-toi aussi sur les professions actuelles des anciens étudiants et sur la manière dont les études te préparent au métier que tu aimerais faire.

DEGRÉ

Bachelier professionnalisant

			
x	x	x	
x			
x	x	x	
x		x	x
	x		
	x		
	x		
x			

FILIÈRES D'ÉTUDES

- Agronomie
- Bioqualité

en alternance
- Chimie
- Diététique
- Électromécanique
- Mécatronique et Robotisation

en alternance
- Génie électrique

en alternance
- Management de la logistique
- Technologie de laboratoire médical

Master

x	x	x	
x	x	x	
		x	
x			
x		x	
		x	x
x	x	x	
x	x	x	
	x		
	x		
	x		
	x		
x	x		
x			

- Sciences de l'Ingénieur industriel en agronomie
- Sciences de l'Ingénieur industriel en chimie
- Innovation et Conception des aliments
- Spécialisation en Management de la sécurité de la chaîne alimentaire
- Génie analytique

en alternance
- Spécialisation en Nutrition et Transition alimentaire
- Sciences de l'Ingénieur industriel en biochimie
- Bioingénieur
- Sciences de l'Ingénieur industriel en industrie
- Sciences de l'Ingénieur Industriel en automatisation
- Sciences de l'Ingénieur Industriel en électromécanique
- Gestion de la maintenance électromécanique

en alternance
- Gestion de production

en alternance
- Sciences biomédicales

À SUIVRE À

5, 1, 7, 3

ORIENTATIONS POSSIBLE

Agronomie

Sciences de l'Ingénieur

industriel en agronomie

- Sciences biomédicales

18, 20, 22



- Agronomie
- Chimie
- Diététique et nutrition
- Technique
- Biochimie
- Sciences et technologies industrielles
- Sciences commerciales et gestion d'entreprise
- Sciences biomédicales

PARS DE TES CENTRES D'INTÉRÊT

Qu'est-ce qui te passionne et quelles études correspondent à tes centres d'intérêt ? Découvre les formations qui te conviennent.

DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS



- ✓ Tu rêves de créer de nouveaux produits alimentaires ?
- ✓ Tu aimerais travailler sur un meilleur goût, une meilleure qualité, une durée de conservation plus longue, une meilleure valeur nutritionnelle ou une sécurité alimentaire renforcée ?



SANTÉ



- ✓ Tu veux aider les gens à manger plus sainement ?
- ✓ Tu es curieux(se) de savoir exactement ce qu'apportent les nutriments à ton corps ?



TECHNIQUES DE PRODUCTION



- ✓ Tu es fasciné(e) par la façon dont la nourriture est fabriquée, de la matière première au produit final ?
- ✓ Tu souhaites contribuer à l'innovation et à la durabilité dans notre secteur ?



QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



- ✓ Tu souhaites analyser les produits alimentaires ?
- ✓ Tu es curieux(se) des résultats des tests concernant la sécurité, la valeur nutritionnelle, le goût et la qualité des aliments ?



SCIENCES ET TECHNOLOGIES INDUSTRIELLES

TECHNIQUE

SCIENCES BIOMÉDICALES

CHIMIE

DOMAINES D'ÉTUDES

Dans l'enseignement supérieur, les formations sont réparties en différents domaines d'études. Chaque domaine d'études a sa propre orientation.

NUTRITION ET DIÉTÉTIQUE

AGRONOMIE

Tu aimerais étudier les aliments mais sans qu'ils soient au centre de ton cursus ?

C'est possible ! Tu n'as pas besoin de suivre une spécialisation spécifique pour travailler plus tard dans le secteur alimentaire. Chaque filière ouvre des portes vers différents secteurs. Certaines formations te permettent toutefois de te spécialiser entièrement dans l'alimentaire, ce qui est idéal si tu souhaites vraiment approfondir ce domaine.

COMMENCE PAR TON TYPE D'APPRENTISSAGE



Envie de mettre tout de suite la main à la pâte et d'acquérir de l'expérience ? Opte pour un bachelier professionnalisant.

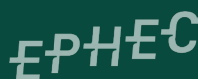
Tu préfères approfondir tes études ? Dans certains cas, tu peux poursuivre tes études via un Master.



BACHELIER OU MASTER : QUE CHOISIS-TU ?

Ton diplôme t'ouvre la voie pour accéder au marché de l'emploi. De nombreux métiers exigent un certain niveau de diplôme. Mais n'oublie pas ceci :

- ✓ Les entreprises alimentaires décident elles-mêmes comment pourvoir leurs postes et qui s'intègre le mieux dans leur équipe.
- ✓ Ton diplôme ne détermine pas l'ensemble de ta carrière, mais il en constitue souvent le point de départ. Par la suite, tu évolues grâce à l'expérience sur le terrain, à l'apprentissage continu et à des formations complémentaires.
- ✓ Avec un diplôme, plusieurs voies s'offrent à toi. Il n'est pas toujours nécessaire d'avoir suivi exactement « la bonne » filière pour décrocher le job de tes rêves ou te lancer dans le secteur alimentaire. Il existe de nombreux chemins qui mènent à une carrière passionnante.



FOOD



WORK

ALIMENTO

Alimento

Cécile Beauve

Conseillère enseignement supérieur

Cecile.beauve@alimento.be

alimento.be

Fevia

Fevia

Goedele Verhaeghe

Adviseur arbeidsmarkt

gv@fevia.be

fevia.be