



Technicien Agroalimentaire (des produits animaliers, laitiers, céréaliers)

Définition de la profession

Le technicien de laboratoire agroalimentaire est chargé de l'analyse et du contrôle des matières premières au produit fini. Il vérifie leur conformité aux normes de fabrication et à la législation en vigueur. ... Le technicien de laboratoire agroalimentaire assiste un ingénieur ou des chercheurs.

Conditions générales d'exercice

Le technicien de laboratoire en agroalimentaire exerce ses fonctions au sein d'un laboratoire d'analyses industrielles, d'un service R&D d'une entreprise ou chez un prestataire

Conditions d'accès au métier

La fonction de technicien de laboratoire en agroalimentaire est accessible avec différents diplômes : Brevet professionnel industries agroalimentaires, BAC sciences et technologies de laboratoire, BTS transformation laboratoire d'analyses, BTS biotechnologies, BTS bio analyses et contrôles, BTSA analyses agricoles, biologiques et biotechnologique, DUT génie biologique, option analyses biologiques et biochimiques, BTS qualité dans les industries agroalimentaires et bio-industries.

Compétences techniques de base

Rigoureux, méthodique et précis, le technicien de laboratoire en agroalimentaire dispose de bonnes connaissances techniques et scientifiques :

- bonnes pratiques de laboratoire ;
- mesures physiques, métrologie, normes environnementales, qualité ;
- règlementation hygiène sécurité environnement ;
- règlementation sanitaire ;
- techniques d'analyse et de laboratoire ;
- analyses biologiques ;
- travail d'équipe ;

Compétences associées

Le travail d'un technicien de laboratoire peut changer en fonction du type d'analyses qu'il est amené à effectuer : chimiques, biomédicales, environnementales, etc.

Un technicien de laboratoire peut également travailler dans les laboratoires scientifiques des universités et centres de recherche.

Compétences associées

Le travail d'un technicien de laboratoire peut changer en fonction du type d'analyses qu'il est amené à effectuer : chimiques, biomédicales, environnementales, etc.

Un technicien de laboratoire peut également travailler dans les laboratoires scientifiques des universités et centres de recherche.

Capacités liées à l'emploi

Le laborantin doit aimer le contact humain et être à l'aise dans l'échange, avec tous les profils d'individus. En effet, une bonne partie de son travail se réalise avec le grand public (pour les prélèvements). Etant en contact avec des personnes dont la maladie est parfois visible, il doit pouvoir le supporter et ne pas afficher un visage gêné (ou autre) devant le patient. Il doit avoir un sens de l'observation développé et un esprit doué pour la synthèse

Conditions d'accès au métier



Le technicien de laboratoire agroalimentaire prend en charge les activités suivantes :

- nettoyage et installation du matériel de laboratoire ;
- collecte et préparation des prélèvements ;
- organisation de tests standardisés, mesures et prélevés ;
- réalisation d'analyses microbiologiques, nutritionnelles, chimiques, de matériaux, thermiques, etc. ;
- analyse des résultats ;
- commande des fournitures du laboratoire ;
- organisation du stockage.