

### **Fiche métier : ingénieur agroalimentaire**

L'ingénieur agroalimentaire transforme les produits agricoles en produits de consommation. Il peut aussi mener des recherches pour en élaborer de nouveaux.

**Compétences** : connaître des normes d'hygiène et qualité, des connaissances pour la transformation, production de produits alimentaires en chimie et nutrition. Gestion d'équipe et de produits.

**Activités** : Dans un établissement de production de produits alimentaires, il suit la transformation, organise et coordonne la fabrication. Il est le garant de l'hygiène et de la qualité grâce à la mise en place d'outils de contrôle et de normes. Au sein d'un laboratoire de recherche, il réalise de nouveaux produits alimentaires avec l'aide de différents services (marketing, achat, commercial) l'ingénieur peut se spécialiser dans un secteur alimentaire précis.

**Qualités** : sens des responsabilités, aimer travailler en équipe et savoir la gérer.

**Formations** : bac +5 école d'ingénieurs spécialisées ou non en agroalimentaire.

**Salaire** : au départ: 2000 euros net par mois environ.

**Débouchés** : établissements de fabrication de produits alimentaires, laboratoires de recherche

Florian PAULCAN.