



# LES MÉTIERS DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

## Pour votre orientation

### Vous êtes en 5<sup>e</sup> ou en 4<sup>e</sup>

Vous pouvez choisir d'entrer en 4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> dans l'enseignement agricole pour suivre un enseignement concret qui vous permettra ensuite de vous spécialiser dans l'une des voies générale, technologique ou professionnelle.

### Vous êtes en 3<sup>e</sup>

Vous pouvez vous orienter en :

- **Seconde Professionnelle**  
Alimentation Bio-industries Laboratoire
- **Seconde Générale et Technologique.**

### Vous êtes en Seconde générale et technologique

Vous pouvez vous orienter en :

- **Bac Technologique STAV** Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant,
- **Bac Général** de la série scientifique S.
- **Bac Professionnel**  
(admission en 1<sup>ère</sup> Pro sous conditions)

### Vous êtes en Seconde Professionnelle

Vous pouvez vous orienter en :

- **Bac Professionnel** Bio-industrie de transformation (EN)  
Laboratoire Contrôle Qualité,
- **Bac Technologique STAV** Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant.  
(admission sous conditions)

### Vous êtes en Terminale

Après votre Bac, vous pouvez vous orienter en :

- **BTS Agricole**  
ANABIOTEC  
Sciences et Technologies des aliments
- **Ecole d'Ingénieur en Agriculture**

### Vous êtes en BTS

Vous pouvez vous orienter en :

- **Licence Professionnelle.**
- **Ecole d'Ingénieur en Agriculture**

\*Voir spécialités au verso

Les entreprises agro-industrielles sont des locomotives dans les exportations françaises. Les innovations témoignent de la vigueur et du dynamisme de ce secteur. L'industrie de la viande et l'industrie laitière, en termes de chiffre d'affaires et d'emplois, se taillent la part du lion.



### Un secteur porteur

Les industries agroalimentaires assurent essentiellement la transformation de denrées agricoles en produits destinés à la consommation. Avec plus de 400 000 salariés, elles constituent le premier secteur industriel français.

Les restructurations en cours dans ce secteur se caractérisent par l'embauche de jeunes mieux qualifiés, du CAPA/BEPA au BTS. L'automatisation grandissante des processus de fabrication a fait naître de nouveaux métiers : opérateur, responsable d'analyse et de contrôle, agent de maintenance, responsable qualité.

- Basées sur la pratique et la mise en situation, les formations spécifiques agroalimentaires demandent un bon sens de l'observation, de la rigueur, du soin et de la précision. Les études à la fois scientifiques et techniques en corrélation avec les attentes des professionnels de l'industrie agroalimentaire débouchent sur un marché de l'emploi porteur où les offres d'emploi ne sont pas toutes pourvues... une chance pour ceux qui veulent se lancer !

Pour les métiers des laboratoires ou de la distribution de produits alimentaires, consultez la fiche laboratoires et biotechnologies ou la fiche vente et commerce.

### Les métiers et les fonctions

- Préparateur de commandes
- Conducteur de machines automatisées
- Ouvrier polyvalent : industrie laitière, industriel de la viande, plats cuisinés, produits alimentaires
- Responsable de cuisson
- Responsable d'atelier de production
- Responsable d'analyse et de contrôle
- Responsable qualité
- Technicien-expérimentateur
- Maître de chais, œnologue
- Assistant/ingénieur
- Ingénieur/chercheur
- Cadre de production
- Gestionnaire d'une ligne de fabrication ou d'une PMI

### POUR TOUT RENSEIGNEMENT

#### Service Famille Infos

Conseil National de l'Enseignement Agricole Privé  
277, rue Saint-Jacques • 75240 PARIS Cedex 05  
[famille-infos@cneap.fr](mailto:famille-infos@cneap.fr)

[www.cneap.fr](http://www.cneap.fr)



La réussite, c'est notre nature !