# Food maker (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Apprentissage

**Durée**

3 ans

**Tranche d'âge**

- de 18 ans

18 à 25 ans

**Finalité**

Certificat

**Pratique en entreprise / Alternance**

Oui

**Métier en pénurie / Fonction critique**

Non

Tu souhaites préparer des bons petits plats sans pour autant être coincé dans une cuisine ?! Tu sais résister aux pizzas, lasagnes, hamburgers et autres plats préparés lo travailles ? Alors pourquoi ne pas devenir Food maker !

Le Food maker et la Food marker interviennent dans **la préparation et la transformation de denrées alimentaires** dans le cadre d'une production artisanale ou industri suivent précisément les consignes d'élaboration d'une recette ou d'un produit communiqué par leur responsable de production ou leur chef d'équipe. Ils travaillent seu équipe et doivent **garantir la production en termes de quantité, de délai et de qualité**.

Les Food maker **veillent à la conformité**, au goût, à la saveur et à l'aspect visuel du produit. **Ils vérifient également la qualité** en contrôlant la température, en prélevant échantillons et en adaptant les paramètres de fabrication. Ils contrôlent régulièrement les matières premières et les produits en cours de fabrication afin de déceler de et éviter les défauts de production.

Au cours de cette formation en apprentissage, tu développeras toutes les compétences et apprendras toutes les techniques nécessaires au métier de Food maker :

**Préparer la fabrication** : vous apprenez à préparer et à contrôler l'équipement et les matières premières nécessaires à la fabrication de votre produit.

**Réaliser la fabrication de la recette** : vous développez les compétences nécessaires à la préparation, à la transformation et à l'assemblage des matières première manuelle ou à l'aide d'une machine.

**Assurer le conditionnement et le stockage** : en tant que Food maker, vous êtes responsable de l'emballage et du stockage du produit fini dans le respect de la réglementation. Vous assurez également le nettoyage et la désinfection de votre poste de travail.

En tant que Food maker, vous aurez la possibilité d'exercer votre métier dans le cadre d'une production artisanale ou industrielle du secteur alimentaire. En effet, cett combine les métiers d'**Agent de Fabrication artisanal** et d'**Opérateur recettes en Industrie Alimentaire**.

L'Agent de Fabrication du Secteur Alimentaire (**AFA**) :

travaille manuellement dans un contexte de production artisanale de denrées alimentaires sous la responsabilité d'un chef d'équipe ou d'un responsable de proc

prépare, transforme les matières premières, assemble selon une recette puis conditionne les produits à l'aide d'appareils/d'outils pas ou peu automatisés.

L'Opérateur recettes en Industrie Alimentaire (**ORIA**) :

travaille dans un contexte de production industrielle de denrées alimentaires sous la responsabilité d'un chef d'équipe ou d'un responsable de production ;

intervient en début du processus de fabrication ;

s'assure du transfert de ses produits vers d'autres postes de production, d'assemblage, de conditionnement ;

prépare les ingrédients nécessaires à la fabrication de sa recette ;

transforme les matières premières sur base d'une recette à l'aide d'appareils/d'outils automatisés.

Alors si tu souhaites devenir cuistot à ta manière et évoluer dans un secteur plein de possibilités, rends-toi dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formatio inscrire !

Le secteur de l'alimentation est un secteur qui recrute et offre à ses nouvelles recrues de nombreuses possibilités de formation continue, de progression de carri d'emplois.

**La pratique en entreprise est obligatoire** dans cette formation via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 1j. de généraux, théoriques ou pratiques en Centre et ± 4j. de pratique en entreprise par semaine ; rémunérés.




**Débouché(s) métier(s)**

Agent / Agente de Fabrication du secteur Alimentaire

Opérateur / Opératrice recettes en Industrie Alimentaire

Employé / Employée dans une entreprise de l'industrie alimentaire

Employé / Employée dans une entreprise de production alimentaire artisanale

**Débouché(s) future(s) formation(s)**

Formations continues proposées par Alimento *(https://www.alimento.be/fr/chercher-une-formation)*

**Point(s) fort(s)**

Possibilité d'obtenir son CESS en fin de formation Quotidien varié Travail en autonomie ou en équipe

**Finalité**

Certificat d'apprentissage "Food maker" homologué par la Communauté française Certificat de compétences acquises en formation (CeCAF) "Agent du secte

Certificat de compétences acquises en formation (CeCAF) "Opérateur recettes en industrie alimentaire"

## Aptitudes

La pratique du métier de Food maker nécessite un certain nombre de qualités comme par exemple, une bonne résistance physique, un sens de l'organisation, de l'ordre méthode, un souci de la propreté et de l'hygiène alimentaire, corporelle et du matériel.

Ces métiers s'exercent au sein d'entreprises de production alimentaire artisanales ou industrielles. Les horaires sont conditionnés par l'organisation de l'entreprise et p varier : travail en journée, en pause (2 ou 3x8, uniquement dans les grandes entreprises).

## Programme

**1ère année :**

(12h de cours au centre pour la première année et 26h en entreprise).

- A73/01 Secteur alimentaire et sécurité alimentaire (20h)
- A73/01 Opérations avant production (56h)
- A73/01 Transformation des matières premières (20h)
- A73/01 Conservation, conditionnement et stockage des produits (72h)
- A73/01 Lancement, suivi et arrêt de la fabrication (72h)

**2ème année :**

- A73/02 Transformation des matières premières (20h)
- A73/02 Conservation, conditionnement et stockage des produits (20h)
- A73/02 Compétences numériques appliquées (16h)
- A73/02 Lancement, suivi et arrêt de la fabrication (12h)
- A73/02 Secteur alimentaire durable (60h)

**3ème année :**

- A73/03 Secteur alimentaire et politique nutritionnelle (20h)
- A73/03 Contrôles et ajustements utiles durant le processus complet de fabrication (36h)
- A73/03 Compétences numériques appliquées (12h)
- A73/03 Lancement, suivi et arrêt de la fabrication (60h)

## Conditions d'admission à une formation pour jeunes

### Age

**Avoir 15 ans** accomplis au moment de votre inscription.

**L'âge maximum varie** en fonction de la durée du contrat d'alternance, établi dans le cadre du plan de formation avec le Référent IFAPME.

pour un contrat d'alternance de 3 ans : être âgé de 23 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 2 ans : être âgé de 24 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 1 an : ne pas avoir atteint 25 ans à la signature du contrat.

### Parcours

Avoir fréquenté 2 années du 1er degré de l'enseignement secondaire ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir suivi complètement la 3ème année de l'enseignement secondaire professionnel ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 3ème année de différenciation et d'orientation au sein de l'enseignement ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 2ème phase au sein de l'enseignement spécialisé de forme 3.

Ou vous disposez d'un document annonçant que vous pouvez poursuivre votre formation en alternance. Ce document est rédigé par le conseil de classe de l'étal
que vous quittez.

**Si vous n'avez pas suivi l'un des parcours** ci-dessus, vous devez alors être âgé de **16 ans accomplis et passer un bilan de compétences**.

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux **mentions indiquées dans la fiche formation** que vous consulterez.

## S'inscrire à une formation pour jeunes

### Délais et informations

La conclusion d'un contrat d'alternance est **possible toute l'année**.

L'inscription à une formation en apprentissage est gratuite. Elle se fait dans un Service Alternance IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)* .

### S'inscrire

Un référent IFAPME vous accompagne dans vos démarches :

**Contactez un Service Alternance IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)*** près de chez vous et prenez rendez-vous avec un référent IFAPME.

Le référent établira avec vous **votre parcours de formation** en alternance en tenant compte de vos acquis scolaires, de votre projet professionnel, de vos motiva
votre âge et de votre statut. Merci de préparer les documents suivants :

- votre carte d'identité ;
- votre dernier bulletin scolaire et attestations reçues ;
- les coordonnées éventuelles de l'entreprise avec laquelle vous souhaitez conclure un contrat d'alternance.

Le référent vous inscrit au Centre de formation sur base du métier choisi et des informations reçues.

Si vous avez **trouvé une entreprise de formation**, votre référent contactera celle-ci pour fixer une date de signature du contrat d'alternance.