

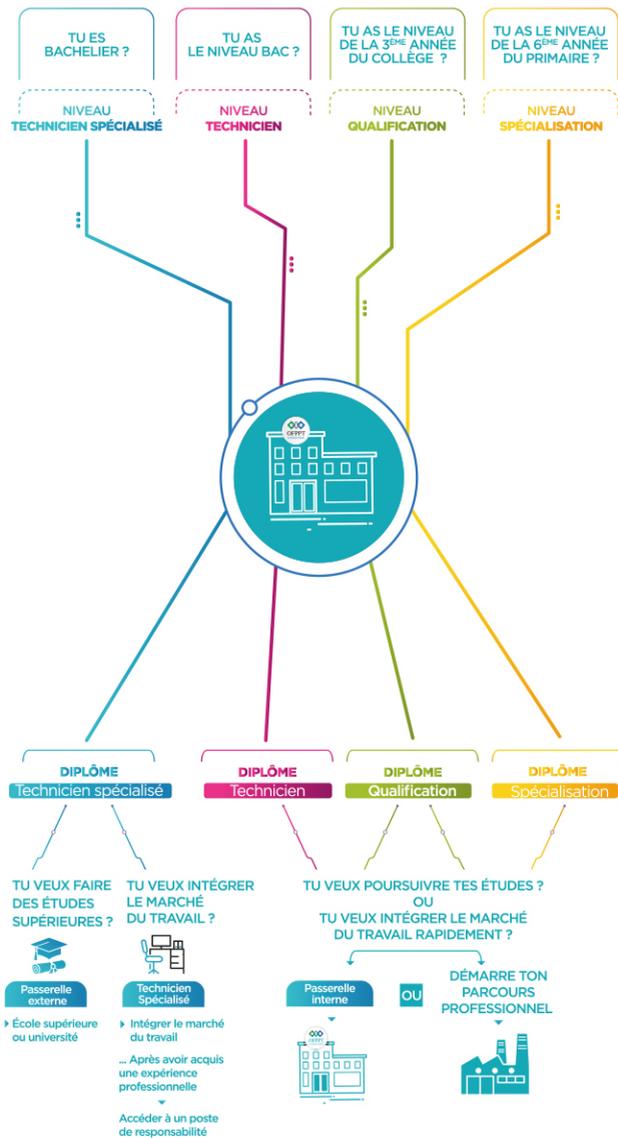


DÉCOUVREZ LES COMPÉTENCES LES PLUS RECHERCHÉES PAR LES EMPLOYEURS



DÉCOUVREZ LES PARCOURS DE FORMATION À L'OFPPT

FORMATION DIPLÔMANTE



FORMATION QUALIFIANTE



Tu es à la recherche d'un emploi ?
Tu souhaites acquérir de nouvelles compétences ?
Opte pour la formation qualifiante.



Formation de courte
durée de 3 à 9 mois



GUIDE MÉTIERS



MÉTIERS DE L'AGROALIMENTAIRE



Suivez-nous sur
www.ofppt.ma



SCAN ME

DÉCOUVREZ LE SECTEUR DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE AU MAROC

+150.000
POSTES D'EMPLOIS

+2.000 ENTREPRISES OPÉRANT DANS LE SECTEUR

CA **107** MD DHS

8%
AU PIB NATIONAL

40%
DU PIB INDUSTRIEL

21%
DES EXPORTATIONS DU ROYAUME

DÉCOUVREZ LES FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGROALIMENTAIRE

FORMATION DIPLÔMANTE

TECHNICIEN SPÉCIALISÉ

Âge limite : 30 ans au maximum à la date de démarrage de la formation
Niveau scolaire minimum : Diplôme du Baccalauréat Scientifique ou Technique

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Professionnel chargé d'assurer la coordination et la régulation des activités de production d'un atelier, d'une station ou d'une ligne de machines de conditionnement et d'emballage.

TECHNOLOGIE DES ALIMENTS OPTION FABRICATION

Professionnel chargé de la gestion et de l'animation d'un atelier de production dans le cadre des directives données par son supérieur hiérarchique, et des orientations de l'entreprise.

TECHNOLOGIE DES ALIMENTS OPTION HYGIÈNE ET QUALITÉ

Professionnel chargé de vérifier et certifier si un aliment destiné à la consommation présente toutes les garanties nécessaires sur le plan qualitatif et hygiénique, de la conception jusqu'au produit fini.

INDUSTRIE MEUNIÈRE

Professionnel chargé de la gestion des opérations de transformation des blés depuis la réception des matières premières jusqu'à la commercialisation du produit fini.

OLÉICULTURE ET OLÉOTECHNIE

Professionnel chargé de la conduite d'une ou plusieurs opérations de production et/ou valorisation des olives en ayant recours à des équipements et outils spécifiques.

TRANSFORMATION ET VALORISATION DES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Professionnel chargé de la mise en œuvre et la conduite du processus de production. Sa mission consiste à assurer les opérations de production des plantes aromatiques et médicinales, préparation de la matière première et d'extraction des huiles essentielles à partir des récoltes et superviser le travail des opérateurs.

TECHNICIEN

Âge limite : 30 ans au maximum à la date de démarrage de la formation
Niveau scolaire minimum : 2^e année du Baccalauréat

TECHNICIEN EN AGROALIMENTAIRE OPTION VALORISATION DES DATTES

Professionnel chargé d'assurer, superviser, coordonner et contrôler toutes les opérations unitaires associées à la transformation et conditionnement des dattes.

INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE - OPTION MACHINES

Professionnel chargé de régler les machines de fabrication, de conditionnement ; de réaliser une intervention sur une machine frigorifique ; de piloter une ligne de production et conduire une machine polyvalente.

INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE - OPTION PROCÉDÉS

Professionnel chargé, par la conduite appropriée de la ou des lignes ou machines qui lui sont confiées, de piloter les opérations de fabrication en Industrie Agroalimentaire et d'effectuer les analyses microbiologiques et physicochimiques du produit en cours de production.

QUALIFICATION

Âge limite : 30 ans au maximum à la date de démarrage de la formation
Niveau scolaire minimum : 3^e année de l'enseignement secondaire collégial

OPÉRATEUR EN AGRO-INDUSTRIE OPTION MACHINES

Professionnel chargé d'assurer la conduite des machines en respectant les exigences en matière d'hygiène, de sécurité des aliments et les impératifs de performance industrielle en termes de délai.

OPÉRATEUR EN AGRO-INDUSTRIE OPTION PRÉPARATEUR

Professionnel chargé d'assurer une étape de la fabrication d'un produit. Il opère sur des machines en vue de réaliser des produits finis ou semi finis, conformément aux cahiers des charges.

OPÉRATEUR EN VALORISATION DES DATTES

Professionnel chargé d'assurer le conditionnement, la transformation et l'emballage des dattes.

PRÉPARATEUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Il a comme fonction la manutention, la réception, le triage des produits par espèces et la préparation des poissons pour congélation, la mise en conserve, la mise en semi-conserve, la transformation en farine, etc.

FORMATION QUALIFIANTE

TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DES DATTES

Professionnel chargé de la gestion d'atelier de production ; Pilote les procédés et participe à la mise au point des produits et procédés; Participe à la gestion de la qualité de l'atelier; Vérifie la conformité du produit conditionné par rapport au cahier des charges, à la réglementation, à l'assurance qualité et aux diverses normes en vigueur.

QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT

Professionnel qui participe à la mise en place des principaux systèmes OSHAS 18001, ISO 14001 et des bonnes pratiques d'hygiène en industrie agroalimentaire et en industrie pharmaceutique.

TECHNICO-COMMERCIAL EN INDUSTRIE MEUNIÈRE ET CÉRÉALIÈRE

Professionnel chargé d'assurer la vente de produits dérivés du blé aux clients des industries meunières et céréalières.

MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS DE MEUNERIE

Professionnel chargé d'assurer la maintenance des machines, installations, moyens logistiques et l'ensemble de l'environnement de l'unité industrielle en état de fonctionnement tout en veillant à la maîtrise des coûts.

TRANSFORMATION ET VALORISATION DES PRODUITS DE TERROIR

La diversité des écosystèmes écologiques du Maroc fait du pays un véritable réservoir de produits de terroir dont plusieurs sont endémiques. L'huile d'argan, les truffes du désert, l'eau de fleur d'oranger, le fromage de chèvre, les figues de Taounate, le miel, Amlou, le safran, les dattes, le henné et l'eau de rose : tous ces produits constituent une source de revenus aux populations locales des zones éloignées.