



**Biologie, Chimie Physique :  
8 heures par semaine**

---

**Laboratoires :  
8 heures par semaine**

---

**Visites d'entreprises**

---

**Stages en entreprises**

TROISIÈME DEGRÉ DE QUALIFICATION

# TECHNICIEN DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

**En Qualification, tu recevras une formation permettant :**

- de travailler dans une entreprise agro-alimentaire en effectuant des analyses de contrôle ou en participant aux procédés de fabrication dans l'unité de production.
- d'approfondir tes connaissances en chimie, biologie et physique



**Enseignement Libre**  
WAREMMÉ

**Compétences développées:**

**Rigueur, exactitude**

---

**Responsabilité**

---

**Esprit critique par le biais de :**

- la mise en œuvre de procédures,
- le suivi de procédés de fabrication,
- la rédaction de rapports
- l'analyse des résultats.