

Inspecteur/-trice des denrées alimentaires



Nature des tâches

Ils travaillent pour les offices de la santé et contrôlent dans les restaurants, les magasins, les hôtels, les boulangeries, etc. si les denrées alimentaires peuvent être consommées sans danger pour la santé des hôtes et des clients. Ils contrôlent donc la fraîcheur des produits et vérifient qu'aucune denrée alimentaire ne soit proposée à la vente au delà de la date de péremption que celle-ci affiche. Ils vérifient également les prix et les quantités qui sont imprimés sur les marchandises et s'assurent de la composition qui est indiquée. Ils contrôlent dans les usines de produits alimentaires les normes d'hygiène et établissent des propositions lorsqu'ils détectent des lacunes dans la technologie de production ou l'assurance qualité.

Conditions d'admission

- Diplôme d'université ou d'une ETS en technologie des denrées alimentaires, chimie, biochimie ou toute autre science naturelle ou
- b) Technicien/-ne de laboratoire en sciences naturelles avec diplôme fédéral ou CFC avec 5 ans d'expérience professionnelle dans une entreprise spécialisée dans la fabrication ou dans l'analyse de denrées alimentaires
 - c) expérience professionnelle dans une entreprise de produits alimentaires ou un laboratoire de contrôle des produits alimentaires.

Bon contact et capacités en matière de communication, intérêt pour les sciences naturelles, conscience professionnelle, acceptation d'une formation continue permanente.

Formation

1 année de formation en cours d'emploi, sous la direction d'un chimiste de canton ; diplôme de fin d'études : EPS.

Perspectives

Cours de perfectionnement obligatoires (nouvelles méthodes de recherche, nouvelles réglementations, etc.).