

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

QUE PEUT VOUS OFFRIR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ?



01.

Connaissez-vous le secteur alimentaire ?

Premier employeur industriel du pays

L'industrie alimentaire offre des milliers d'emplois stables à travers la Belgique et continue de recruter de la main d'oeuvre, même en période de crise.



4.500

entreprises
alimentaires



100.000

travailleurs



5.000

offres d'emploi
chaque jour

**Vous trouverez
les offres de stage sur
www.stages-up.be
et les offres
d'emploi sur
www.foodatwork.be**



02.

Quels sont les départements d'une entreprise alimentaire et leurs rôles ?

Des jobs passionnants pour tous



Équipe R&D

Créer, adapter, tester et améliorer des formulations, des produits et des procédés.



Équipe production

Planifier, produire, contrôler, optimiser, coordonner les actions quotidiennes relatives à l'ensemble des activités de la transformation des matières premières en produits et au conditionnement de ces denrées.



Équipe qualité

Mettre en œuvre et contrôler l'application des réglementations et normes externes, définir et vérifier l'application des standards internes concernant la qualité des produits mais aussi l'hygiène, la sécurité et l'environnement.



Équipe laboratoire

Contrôler de manière spécifique et systématique les matières premières, en cours de fabrication et les produits finis.



Équipe maintenance et technique

Garantir le bon fonctionnement des outils de production, créer et installer de nouveaux équipements, se charger d'assurer la maintenance des machines et des infrastructures.



Équipe logistique

Réceptionner, vérifier et stocker des matières premières et d'emballage, les distribuer en production, sortir les produits finis et les stocker, pour ensuite préparer les commandes et transporter les produits finis.

Tous ces métiers nécessitent un large éventail de profils

► Master

Bioingénieurs, Sciences de l'ingénieur industriel en agronomie, en industrie, en chimie, en biochimie, en automatisation. En alternance : Gestion de production et Génie analytique.

► Bachelier

Agronomie, électromécanique, chimie et diététique.

En alternance : Bioqualité, Mécatronique et robotique, Génie électrique, Technologues de laboratoire.

03.

Notre offre vers les étudiants

Sur demande, Alimento peut prendre différentes initiatives envers vos étudiants à travers sa mission de sensibilisation de (potentiels) futurs travailleurs du secteur.



1. Présentation interactive du secteur alimentaire

Au travers de chiffres-clés, de vidéos et de témoignages, Alimento présente le secteur à vos étudiants, souvent méconnu mais qui a pourtant tout pour plaire :

- ▶ ses usines digitalisées et automatisées (pour les amoureux de la technologie) et ses entreprises artisanales (pour les passionnés du travail manuel).
- ▶ des métiers auxquels se destinent les étudiants en bachelier et master, à finalité scientifique et technique.

2. Cours gratuits

Complétez la formation de vos étudiants avec des cours spécifiques ou des ateliers sur des outils de production. Alimento finance les formations dispensées par ses formateurs dans votre classe (barèmes thermiques, DLC, analyse sensorielle...).

Nous pouvons aussi vous ouvrir les portes des Centres de Compétence du secteur alimentaire, FormAlim et Epicuris, ou encore des Centres de Technologie Avancée (CTA). Vos étudiants seront alors plongés dans un environnement immersif.

3. Visite d'entreprise

Lors d'une journée organisée par Alimento, vos étudiants seront accueillis par un travailleur, diplômé d'un bachelier ou d'un master. Celui-ci partagera son expérience du métier et guidera le groupe à travers le département souhaité (production, qualité, R&D, maintenance, ...).

4. Stages en entreprise

La plateforme Stages-Up permet aux étudiants d'établir des contacts avec le monde industriel et leur facilite leur recherche de stages. Elle vise notamment à développer une coordination des offres et des demandes de stages en entreprise, afin de réaliser un matching parfait entre étudiants et industriels.



Pour plus d'informations :
www.stages-up.be



5. Hackatons

Vous souhaitez organiser ou participer à des challenges à l'innovation pour faire vivre à vos étudiants une aventure humaine et entrepreneuriale ?

Donnez-leur cette occasion unique de rencontrer des acteurs du monde professionnel et de relever les défis lancés par des entreprises alimentaires. Les étudiants, rassemblés en équipes pluridisciplinaires, collaborent dans l'objectif d'accélérer un projet innovant.

Partant ? Alimento peut vous soutenir !

03.



Notre offre vers les enseignants



1. Immersion en milieu industriel

Alimento veut créer davantage de synergies entre l'enseignement supérieur et le monde de l'entrepreneuriat. Ainsi, nous proposons aux professeurs de s'immerger pendant une journée ou plus dans une entreprise alimentaire. Cette immersion en milieu industriel vise à observer la réalité actuelle sur le terrain (procédés, techniques, communication, ...) et à échanger avec les professionnels du secteur.

2. Alternance : soutien aux filières

Alimento aide les universités et hautes écoles à promouvoir davantage auprès des entreprises leur cursus en alternance. Nous soutenons également les étudiants dans leurs recherches de lieu d'accueil en entreprise pour leur immersion.

Cette collaboration vise à favoriser aussi une meilleure adéquation entre parcours académiques et besoins en compétences du secteur. Elle permet par ailleurs la création de nouvelles filières en alternance.



Découvrez ici des témoignages de professionnels du secteur pour enrichir vos cours :
www.youtube.com/@AlimentoGroup



04.



Salons et évènements

1. Salon SAM (Stage & Alternance Meeting)

Ce salon unique en Wallonie est un vrai Speed Dating entre étudiants à la recherche de stages et entreprises du secteur de l'industrie alimentaire, de la chimie et des sciences de la vie. Cette rencontre en face-à-face a pour but de renforcer les liens entre les mondes académique et professionnel. Le Salon SAM contribue, in fine, à faciliter l'insertion professionnelle de vos étudiants.



Salon SAM (Stage et Alternance Meeting)
www.stages-up.be/actualites



2. Ecotrophelia Awards

Dans le cadre du concours Ecotrophelia, Alimento et Fevia invitent vos étudiants à développer des produits alimentaires innovants, commercialisables et durables. Il s'agit là pour eux d'une occasion inédite pour découvrir en pratique les nombreuses facettes d'un job dans l'industrie alimentaire.

Vous souhaitez que vos étudiants y participent mais manquez d'informations ?
Vous avez peur de manquer de ressources en interne ? Vous aimeriez susciter l'intérêt de vos étudiants pour ce concours ?

Alimento peut vous aider en :

- ▶ présentant le concours à vos étudiants
- ▶ finançant du coaching (anglais....)
- ▶ octroyant un budget de 1.000 € en petit matériel par équipe participante



Ecotrophelia Awards
www.foodatwork.be/ecotrophelia-awards/



Personne de contact

Cécile Beauve • cecile.beauve@alimento.be • 0473 65 01 54

Alimento

IFP asbl • rue de Birmingham 225 • 1070 Anderlecht

www.alimento.be

E.R. : Henk Dejonckheere, Alimento | IFP asbl - Rue de Birmingham 225 - 1070 Anderlecht - 02/52 88 930 - 0442.973.363 - RPM Bruxelles

