

La formation de technicien à l'école technique des aliments à Kulmbach



Histoire

Kulmbach est une ville de 30.000 habitants dans le nord de la Bavière. D'une part, Kulmbach est favorisée par l'emplacement central en Allemagne, d'autre part, on y trouve la "Bundesanstalt für Fleischforschung" (BAFF) et beaucoup d'entreprises alimentaires. Dans cette branche d'industrie un habitant sur trois a trouvé un emploi.

En 1974 on a fondé la "Staatliche Fachschule für Fleischwirtschaft" (technique de transformation de la viande) en collaboration avec la BAFF. Trois ans plus tard pour la première fois on a eu la possibilité de donner des leçons dans un propre bâtiment situé à côté de la BAFF. On a changé de nom en 1980 ("Staatliche Fachschule für Fleischtechnik") et en 1989 on a installé une nouvelle branche de formation "Lebensmittelverarbeitungstechnik" (technique de transformation des aliments).

Financièrement l'école dépend de l'arrondissement de Kulmbach, qui accorde les moyens nécessaires pour l'équipement. Sur le plan administratif le gouvernement de la Haute Franconie donne les directives.

Procédure d'admission

Une école technique a la tâche de la formation complémentaire et du recyclage professionnel.

Pour être admis nous demandons au candidat d'avoir terminé ses classes (neuf ans en Allemagne), d'avoir passé son examen à l'école professionnelle avec succès (l'école professionnelle est obligatoire en Allemagne, quand on ne va pas au lycée) et puis d'avoir exercé son métier pour cinq ans au minimum (la formation professionnelle incluse). Comme métier nous acceptons seulement ceux qui concernent le domaine alimentaire, p.ex. charcutier, boucher pour la branche: transformation de la viande et boulanger, brasseur, meunier, viticulteur etc. pour la transformation des autres aliments. Chaque année nous admettons trente étudiants que nous choisissons selon certains critères de sélection.

Il faut deux ans pour obtenir son brevet de technicien et pour atteindre ce but les étudiants vont à l'école chaque jour sauf le week-end de 8 heures du matin à 6 heures du soir (le vendredi les classes finissent à midi).

Branche: Transformation de la viande

matières obligatoires	heures par semaine	
	1ère	2e
allemand ^(Fn.1)	2	
anglais ^(Fn.1)	2	2
mathématiques I	5	
mathématiques II ^{(Fn.1) (Fn.2) (Fn.3)}		2
études économiques et sociales ^(Fn.1)	2	
technologie de la production* ¹⁾	3	4
chimie de alimentation	5	
produits de base et evaluation des goût	3	
technologie de transformation de la viande* ²⁾	4	4
microbiologie und hygiene*	2	
Informatique*	3	
gestion d'entreprise	3	
droit alimentaire	2	
psychologie		2
	36	14
Matières facultatives		+ 22
chimie alimentaire de la viande		3
microbiologie des produits de la viande*		3
droit alimentaire de la viande ³⁾		2
processus de planification ⁴⁾		3
planification des procedures		2
pratique de la technologie de la viande/projet*		4
gestion de la qualité et la sécurité alimentaire ⁵⁾		3
management et organisation de l'entreprise		3
comptabilisation des coûts des produits de viande ⁶⁾		2
les données de temps et de la gestion des paiements ⁷⁾		3
exploitation des données de gestion		2
exploitation informatique ⁸⁾		2
	36	36

Débouchés professionnels

Dans l'industrie les techniciens travaillent comme chef de service, chef de machines ou assistant d'un chef de production.

À propos de ses connaissances le technicien est capable de développer des produits nouveaux en commençant sur l'échelle de laboratoire et en finissant par les faire fabriquer en série.

Il est en état de collaborer dans le service "achat et vente" à cause de ses connaissances en gestion d'entreprise.

Il donne des conseils quand il faut acquérir des nouvelles machines.

Il fait des propositions et des projets et les soumet aux autorités compétentes.

Il donne des leçons à une école professionnelle.

Le technicien n'a pas la possibilité de continuer ses études à l'université. Pour y être admis il lui faut le baccalauréat (de technicien).

Branche: Transformation des aliments en général

matières obligatoires	Heures par semaine	
	1 ^{ère}	2 ^e
allemand ^(Fn.1)	2	
anglais ^(Fn.1)	2	2
mathématiques I	5	
mathématiques II ^{(Fn.1) (Fn.2) (Fn.3)}		2
études économiques et sociales ^(Fn.1)	2	
chimie alimentaire	4	
physique	3	
chimie analytique des aliments*)	2	
microbiologie und hygiène* ¹⁾	2	2
technologie alimentaire industrielle* ²⁾	7	3
technologie de la production*	4	
Informatique*	3	
Gestion d'entreprise	2	
droit alimentaire ³⁾		3
psychologie		2
	38	14
Matières facultatives		+ 22
pratique de la technologie alimentaire*	-	3
le procédé de la production et sécurité sur le lieu de travail ⁴⁾	-	4
technologie d'emballage et de remplissage	-	2
planification et contrôle de la production ⁵⁾	-	4
organisation du travail	-	2
gestion de la qualité et la sécurité alimentaire ⁶⁾	-	4
systèmes de management de la qualité	-	2
frais et financement	-	3
saisie opérationnelle de données	-	1
biotechnologie ⁷⁾	-	2
diététique ⁸⁾	-	2
protection de la nature	-	2
ingénierie et projet*	-	3
anglais technique	-	2
	38	36
ⁿ⁾ L'examen final dans 4 sujets au choix		

Dans les disciplines marquées d'un astérisque nous enseignons non seulement la théorie, mais aussi la pratique. En ce qui concerne la pratique les classes sont divisées en deux groupes pour pouvoir travailler plus efficacement. De plus les étudiants doivent faire un stage dans une entreprise alimentaire une fois la semaine.

Adresse

Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik

E.-C.-Baumann-Str. 22

95326 Kulmbach

tel 09221/690320 fax 09221/6903216

info@lemitec.de www.lemitec.de