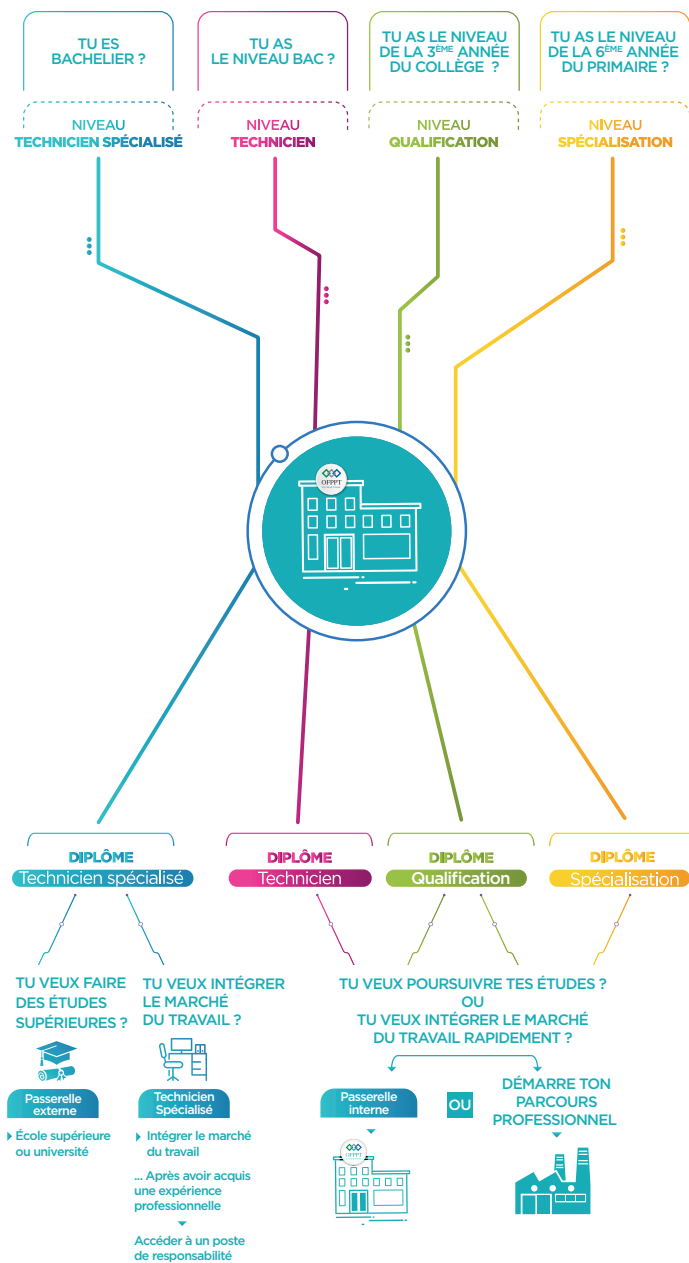




## DÉCOUVREZ LES COMPÉTENCES LES PLUS RECHERCHÉES PAR LES EMPLOYEURS



## DÉCOUVREZ LES PARCOURS DE FORMATION À L'OFPPT



## GUIDE MÉTIERS



## MÉTIERS DE L'AGROALIMENTAIRE



Suivez nous sur  
[www.ofppt.ma](http://www.ofppt.ma)



SCAN ME

## DÉCOUVREZ LE SECTEUR DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

**+140.000**  
POSTES D'EMPLOIS

PRÈS DE  
**2.000** ENTREPRISES OPÉRANT  
DANS LE SECTEUR

**116 MD**  
DHS  
C.A À L'EXPORT EN 2018

**4%**  
DU PIB NATIONAL

**40%**  
DU PIB INDUSTRIEL

**20%**  
DES EXPORTATIONS  
DU ROYAUME

## DÉCOUVREZ LE SECTEUR DE L'AGRICULTURE

LE SECTEUR REPRÉSENTE  
UNE PART DE

**14%**  
DU PIB

**1<sup>ER</sup>**  
POURVOYEUR  
D'EMPLOI AU MAROC

**40%**  
DE LA POPULATION  
ACTIVE

**+80%**  
EN ZONE RURALE

SOIT PLUS DE  
**4 MILLIONS**  
D'EMPLOIS



## DÉCOUVREZ LES FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRO-INDUSTRIE

### 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.



#### FABRICATION EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

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.



#### 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.

#### TECHNICIEN

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



#### TECHNIQUES D'HORTICULTURE

Professionnel chargé d'exécuter ou à faire exécuter les travaux concernant la préparation des milieux de culture, l'implantation des cultures, les conditions de croissance des végétaux, la protection des végétaux, les récoltes, le conditionnement et la commercialisation des produits récoltés.



#### 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.



#### CONSERVE MÉTALLIQUE

Professionnel chargé de la conduite appropriée des machines qui lui sont confiées, de la réalisation, dans les meilleures conditions de qualité, de quantité, de coût, d'hygiène et de sécurité, des produits conformes au cahier des charges établi avec le client et/ou par les fiches techniques de la société et les normes réglementaires correspondantes.

### QUALIFICATION

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



#### OPÉRATEUR SUR MACHINES EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

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 OLÉICULTURE

Professionnel chargé de conduire des opérations de production des olives à l'aide d'outils et équipements spécifiques.



#### PRÉPARATEUR EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

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.

### FORMATION QUALIFIANTE



#### 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 agro-alimentaire 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.