

# FICHE MODULE

## « S'INFORMER SUR LES METIERS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE »

**Cadre :** Convention générale de coopération entre le Ministère de l'Éducation nationale, le Ministère de l'agriculture et de la pêche, l'Association Nationale des Industries Alimentaires et les organisations syndicales représentatives des salariés. Dans l'article 4, il est convenu d'informer les jeunes pour faciliter l'élaboration du projet d'orientation scolaire et professionnelle, notamment par des actions dans les collèges et lycées.

Pilote du programme d'action, en concertation avec le groupe technique de suivi et d'évaluation de la convention, l'AGEFAFORIA (OPCA du Secteur Agro-Alimentaire) propose aux collégiens de découvrir la famille des industries alimentaires et leurs métiers.

**Niveaux :** 4<sup>ème</sup>  
3<sup>ème</sup>

**Matières :** **Découverte professionnelle**  
*option facultative*  
**Vie de Classe**  
Technologie  
Histoire-Géographie  
Sciences de la Vie et de la Terre

### Contenu de l'intervention

**L'industrie alimentaire transforme des produits issus de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche en biens destinés à la consommation.**

- Pourquoi mangeons-nous?
- Les 5 sens contribuent au plaisir de manger
- Le goût se cultive à travers le temps et l'espace

**L'industrie alimentaire est une industrie récente et en expansion.**

- Naissance et essor de l'industrie alimentaire
- Les familles de l'industrie alimentaire, diversité et cohérence
- L'exigence de traçabilité tout au long de la chaîne alimentaire
- L'industrie alimentaire aujourd'hui : chiffres, structuration et implantation géographique

**Les métiers des industries alimentaires sont vivants et variés.**

- Les principales fonctions de l'industrie alimentaire, de l'achat/logistique à la commercialisation, le processus de production
- Les métiers au cœur du process : les métiers de la production, la vie en atelier de production, des métiers à la loupe, une évolution professionnelle intéressante, des formations variées et de tous niveaux.

### Extraits des Programmes Officiels

**Technologie** « Destiné à tous les jeunes, quelle que soit leur orientation à l'issue du collège, cet enseignement n'a pas de vocation professionnelle mais contribue à éclairer leurs choix »

**Sciences de la Vie et de la Terre** : dans la perspective de l'éducation à l'orientation au collège (circulaire du 31 juillet 1996), l'enseignement de la S.V.T. doit contribuer à faire connaître « les grands secteurs d'activité et pour chacun d'eux quelques métiers qui les composent » par une démarche proche de la méthode expérimentale : s'informer, raisonner, communiquer

**Géographie**, en classe de 4<sup>ème</sup>, étude de la France « unité et diversité, aménagement du territoire, » complétée en classe de 3<sup>ème</sup> par l'étude de l'Union européenne, « une puissance économique et commerciale »

**Découverte professionnelle** : l'option facultative de DP (3 h hebdo) vise à proposer aux élèves de 3<sup>ème</sup> du collège une approche du monde professionnel et de l'environnement économique et social.

### Documents remis à l'enseignant lors de l'intervention

- Questionnaire élèves (+ corrigé pour l'enseignant)
- Fiche de synthèse pour l'enseignant
- Livret d'information « Les industries alimentaires, des métiers à votre goût ! »

### Supports de l'animation

- 33 visuels en version powerpoint sur CD Rom ou sous forme de transparents de rétroprojection
- Film « Des Métiers à votre goût »
- Film « Les industries charcutières »

### Organisation

- Intervention gratuite
- Durée : 1 h 30 à 1 h 50
- Réservation auprès des délégués régionaux par retour de coupon-réponse des documents de présentation ou en ligne sur le site [www.eveil.asso.fr](http://www.eveil.asso.fr)
- Préparation préalable de l'intervention en consultant les sites [www.agefaforia.com](http://www.agefaforia.com)