



Haute école
spécialisée bernoise



Études de bachelor en Sciences alimentaires

Des études au goût du jour

- 2 L'alimentation est un élément central de la vie humaine. Non seulement elle couvre des besoins fondamentaux, mais elle est aussi source de plaisir. Les entreprises du secteur agroalimentaire se trouvent aujourd'hui face à un défi de taille : innover sans cesse – tout en tenant compte des besoins des consommateurs. Pour le relever, il faut des spécialistes bien formés, possédant des connaissances solides en sciences naturelles et en technologie, ainsi que des compétences en management, sciences de la consommation et marketing. Forts de toutes ces qualifications, les titulaires d'un bachelor en Sciences alimentaires sont des professionnels très demandés sur le marché du travail.

Un cursus unique bien ancré dans la pratique

Au cours de vos études en Sciences alimentaires, vous acquérez les fondements théoriques de votre futur métier et consolidez vos connaissances dans une approche résolument pratique. Unique en Suisse, cette formation conjugue la technologie alimentaire classique avec un savoir-faire en gestion d'entreprise et en sciences de la consommation. Vous développez ainsi une vue d'ensemble de toutes les activités du secteur agroalimentaire. En outre, vous pouvez vous spécialiser dans un domaine et ce, dès la deuxième année.

La filière propose trois orientations à choix :

- Sciences de la consommation et Marketing
- Économie alimentaire
- Technologie

Des perspectives alléchantes

Votre diplôme en poche, vous pouvez exercer tout un éventail d'activités passionnantes : développer de nouveaux produits, technologies ou procédés, travailler dans le commerce et la logistique, veiller au respect des normes d'hygiène dans la vente ou la production, évaluer et optimiser des procédés de fabrication – et même élaborer des concepts marketing, grâce auxquels les produits trouveront un accueil favorable auprès des consommateurs.

La filière vous ouvre aussi la voie à des études de master.

« Des gens extra, des emplois super »

3

Quelles sont les chances de carrière pour les ingénieurs en technologie alimentaire ?

Très bonnes. Il est rare de trouver, en formation professionnelle, une telle adéquation entre le contenu des études et les besoins de l'économie. La filière Sciences alimentaires forme des spécialistes en phase avec la pratique et qui répondent aux besoins du secteur. La dimension interdisciplinaire et innovante des études cadre bien avec la réalité.

Coop engage régulièrement des diplômés de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL. Qu'est-ce qui les distingue des autres ?

Le contenu de leur formation correspond idéalement au travail dans le commerce de détail. Pour une entreprise, la mise au courant de nouveaux collaborateurs coûte de l'argent. Et il y a toujours un risque que la personne engagée ne corresponde pas à une tâche ou à la fonction voulue. Nous pouvons éviter de prendre de mauvaises décisions si les activités, les qualifications et les responsabilités sont claires pour tout le monde. Le profil des diplômés de la HAFL répond parfaitement à nos exigences. La souplesse, les contacts professionnels, l'approche, les compétences en management sont des aspects importants dans le quotidien du monde du travail.

Comment se débrouillent-ils dans leur travail ?

Très bien : leur formation solide et étendue, à laquelle s'ajoutent leurs connaissances spécialisées, leur fournit une base formidable pour faire face rapidement aux défis de la vie professionnelle. Pour le reste, cela dépend de la volonté et de l'engagement de chacun à mettre en pratique ce qu'il sait. L'apprentissage et les études sont la base ; pour être bon, encore faut-il avoir du cœur à l'ouvrage. Et parfois aussi s'armer de patience : les diplômés sans expérience professionnelle ont généralement besoin de plus de temps pour se familiariser avec leur nouvel emploi.

Sur la base de ces expériences, pouvez-vous recommander le cursus Sciences alimentaires de la HAFL ?

Absolument. Il y a déjà eu, au sein de notre entreprise, plusieurs avancements rapides qui ont bien marché et qui ont débouché sur des postes à responsabilités.



Bruno Maeder
Coop, responsable marketing
pour la région de Berne

Contenu des études

- 4 Tous les étudiants apprennent les fondements de technologie alimentaire, génie des procédés, chimie et sécurité alimentaire, gestion de la qualité, nutrition humaine, ainsi que développement de produits et d'emballages. Au cours de la première année, vous acquérez en outre des compétences générales fort utiles pour la suite de vos études et votre carrière, notamment en économie d'entreprise et économie politique, biologie, chimie, gestion de projet, mathématiques et statistiques, langues et communication. Dès la deuxième année, vous approfondissez vos connaissances et vous spécialisez en optant pour l'une des trois orientations (p. 6 et suivantes). Vous devez également suivre des modules à option et rédiger deux travaux de semestre. Dernière étape, le travail de bachelor, apporte la touche finale à la formation.





La théorie mise en pratique : ici, au laboratoire

Les minors : des compétences supplémentaires

Quelle que soit l'orientation que vous choisissiez, vous avez la possibilité de suivre un des quatre minors proposés : « Management et leadership », « Enseignement et conseil », « Nouvelles technologies » ou « Changement climatique et utilisation durable des terres ». Ainsi, vous acquérez des compétences techniques et méthodologiques, qui vous permettront d'assumer des responsabilités au sein d'une entreprise, d'enseigner ou de travailler comme conseiller.

Un système modulaire

Le plan d'études est conçu sur une base modulaire, ce qui laisse une grande liberté de choix. Vous pouvez, selon vos intérêts ou vos objectifs professionnels, suivre des cours très variés ou, au contraire, vous concentrer sur certains domaines.

Le contenu des modules s'appuie sur les compétences requises dans le monde du travail. L'enseignement est continuellement repensé et adapté ; la grande flexibilité du système modulaire permet de réagir rapidement aux développements de la science et de la pratique.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site Internet.

« Je suis fascinée par les aspects psychologiques qui influencent le comportement d'achat des consommateurs. J'ai appris à mieux me connaître et je vois les choses différemment aujourd'hui lorsque je suis dans un magasin. »

Marie



Orientation Sciences de la consommation et Marketing

7

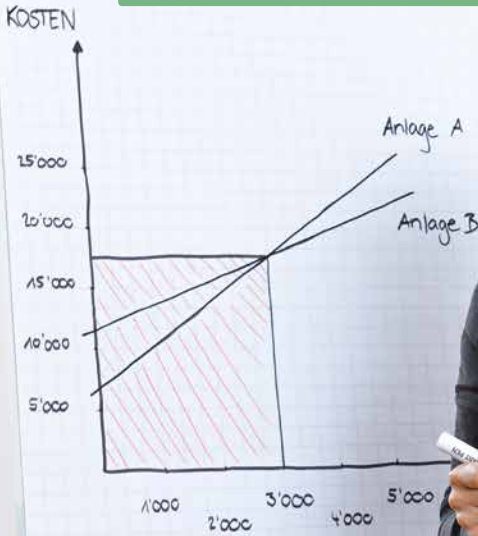
Si elles veulent avoir du succès à long terme, les entreprises du secteur agroalimentaire doivent absolument répondre aux attentes des consommateurs et anticiper les nouvelles tendances. Dans l'orientation Sciences de la consommation et Marketing, vous apprenez à analyser ces évolutions et à développer des concepts et des produits demandés sur le marché. Vous acquérez un savoir approfondi dans des domaines tels que l'étude de marché, l'innovation de produits et le marketing. Vous étudiez en détail la psychologie des consommateurs, la nutrition et l'analyse sensorielle. Les principaux sujets abordés sont :

- Comportement des consommateurs et tendances alimentaires
- Nutrition et société
- Étude de marché
- Stratégie et instruments de marketing
- Gestion appliquée de produits et de catégories
- Conception d'emballages
- Droit économique dans le contexte du secteur agroalimentaire
- Planification stratégique d'une entreprise

Vos perspectives professionnelles

Ces études vous préparent idéalement à l'exercice d'une fonction dirigeante dans le secteur agroalimentaire. Les tâches qui vous attendent sont extrêmement variées. En tant que chef de produit, par exemple, vous êtes responsable d'un produit ou d'un groupe de produits et des activités marketing qui lui sont liées ; vous pensez des mesures marketing concrètes, vous consacrez à la gestion des marques, considérez des questions d'ordre financier en rapport avec les catégories de produits, reprenez la conduite stratégique du marketing ou dirigez des projets d'étude de marché.

« Grâce à ces études, j'ai maintenant une vue d'ensemble du secteur agroalimentaire. Et je peux intégrer des aspects technologiques à mes réflexions en économie d'entreprise. »



Judith

Orientation Économie alimentaire

9

Dans cette orientation, vous acquérez les fondements de la transformation des aliments en y intégrant des aspects de technologie et d'économie d'entreprise. Vous étudiez les marchés d'approvisionnement du secteur agroalimentaire et apprenez à les analyser. Vous vous dotez du bagage nécessaire pour développer et mettre en œuvre efficacement des concepts d'entreprise globaux, analyser et optimiser des chaînes de création de valeur et commercialiser avec succès des produits innovants. Quelle que soit la tâche que vous effectuez, vous cherchez des solutions techniquement réalisables et sensées du point de vue de la gestion d'entreprise. Les principaux sujets abordés sont :

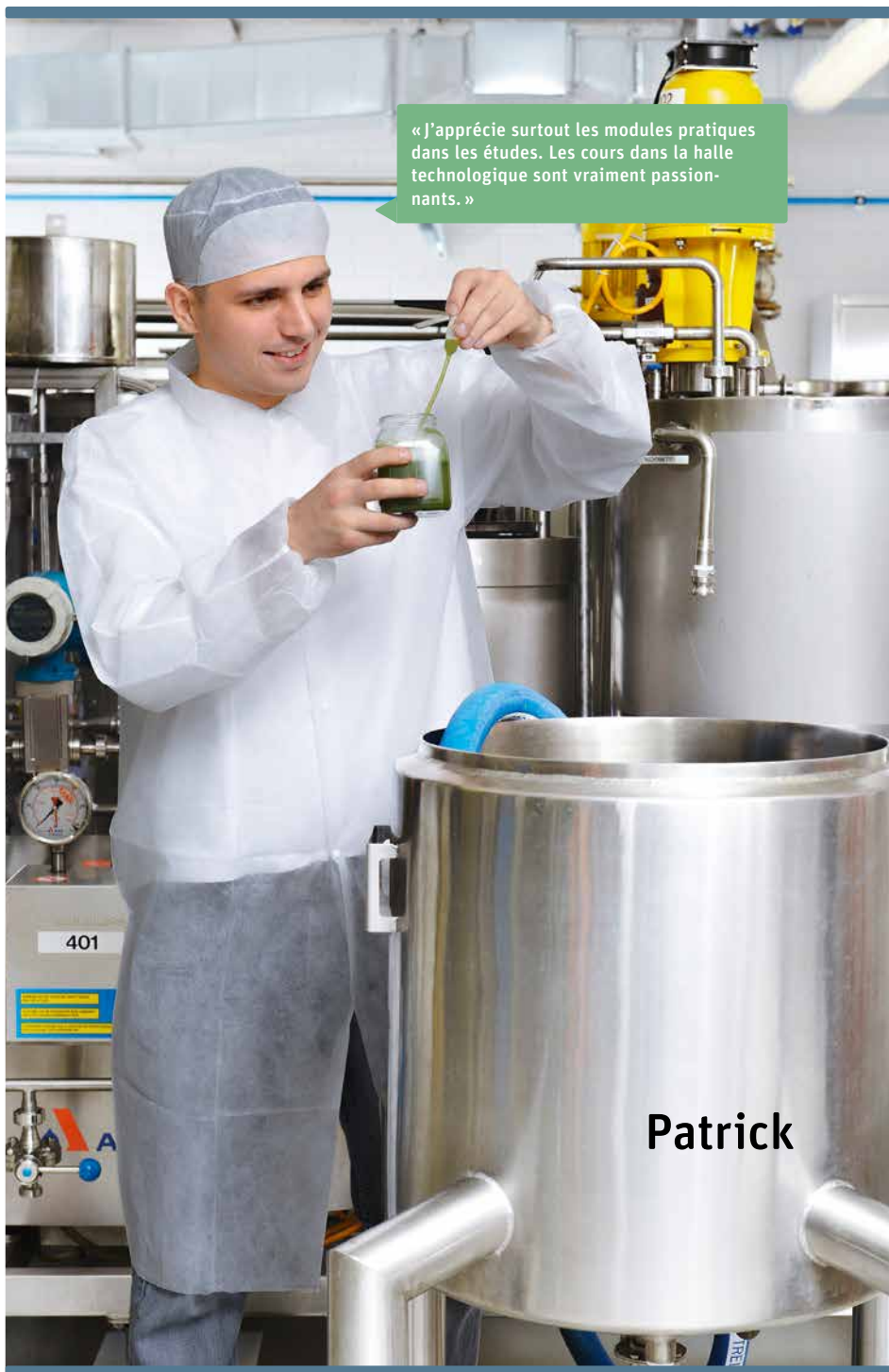
- Matières premières et approvisionnement
- Supply chain management et logistique
- Gestion appliquée de produits et de catégories
- Vente
- Économie alimentaire internationale
- Droit économique dans le contexte du secteur agroalimentaire
- Calcul d'investissement et financement
- Planification stratégique de l'entreprise

Vos perspectives professionnelles

Le diplôme en Sciences alimentaires, orientation Économie alimentaire, vous donne accès à un large éventail d'activités. Pour votre entreprise, vous obtenez les meilleurs produits et matières premières, vous négociez de bons prix et des conditions avantageuses avec les détaillants, les chaînes de restaurants ou les clients de l'industrie. Vous vous consacrez à la distribution et aux actions de communication. Vous pouvez aussi diriger un site de production, travailler dans le controlling et jongler avec les chiffres de l'entreprise, ou veiller au bon déroulement des processus de stockage et de transport.

« J'apprécie surtout les modules pratiques dans les études. Les cours dans la halle technologique sont vraiment passionnants. »

Patrick



Orientation Technologie

11

En choisissant l'orientation Technologie, vous vous lancez dans des études variées, couvrant un large éventail de domaines. Vous abordez les questions liées aux matières premières, glanez des expériences dans le développement de produits, apprenez différents procédés techniques et affermissez vos connaissances en matière de qualité et de sécurité alimentaire. Vous acquérez également un savoir méthodologique essentiel, grâce auquel vous pourrez analyser diverses problématiques et développer des solutions adaptées à la pratique.

Vous vous concentrez tout particulièrement sur les produits laitiers et carnés, à partir desquels vous vous familiarisez avec des procédés et technologies majeurs. Dans la halle technologique de la BFH-HAFL, vous pouvez en outre mettre en pratique et élargir vos connaissances théoriques. Les principaux sujets abordés sont :

- Production et transformation du lait
- Technologie fromagère
- Production et transformation de la viande
- Technologie des aliments d'origine végétale
- Méthodes d'analyse
- Procédés mécaniques et thermiques
- Génie des procédés
- Aspects nutritionnels des aliments et des procédés de transformation

Vos perspectives professionnelles

Plusieurs portes s'ouvrent à vous avec ce diplôme, que ce soit dans le secteur privé ou dans la recherche appliquée. Vous développez en laboratoire de nouvelles idées de produits innovants, auxquels les consommateurs feront ensuite un bon accueil. Une fois que vous aurez un peu d'expérience professionnelle, vous pourrez aspirer à des fonctions supérieures dans la recherche et le développement, ou en gestion de la qualité, et ainsi vous joindre à la conduite stratégique d'une entreprise. Vous pourrez aussi reprendre la direction d'un laboratoire et veiller à l'assurance-qualité des produits.

Étudier par-delà les frontières

12



Benoît Michel a fait un échange à la haute école de Neubrandenburg, en Allemagne.

« En tant que futur ingénieur suisse en technologie alimentaire, l'allemand joue pour moi un rôle primordial. Au cours de mes deux premières années à la BFH-HAFL, école bilingue, j'ai pu certes améliorer mon allemand, mais je ne le maîtrisais pas vraiment. C'est pourquoi, j'ai décidé de faire un semestre d'échange à la haute école de Neubrandenburg, en Allemagne – et ça a été l'une de mes meilleures décisions. Non seulement j'ai vraiment pu améliorer mes connaissances d'allemand, mais j'en ai aussi profité un maximum : j'ai rencontré beaucoup de gens incroyables d'Allemagne et du monde entier. Ce séjour m'a ouvert d'autres perspectives scientifiques et m'a insufflé une nouvelle motivation pour le reste de mes études.

Quand j'y repense, ce sont tout d'abord les gens que j'ai rencontrés là-bas qui me reviennent en mémoire. Je me suis lié d'amitié avec d'autres étudiants allemands, géorgiens, polonais, américains, japonais, tchèques, et surtout avec quelques Brésiliens. J'ai passé beaucoup de temps avec eux. Nous avons même fêté Noël ensemble en Suisse, dans ma famille.

« Ce séjour m'a insufflé une nouvelle motivation pour le reste de mes études. »

Cet échange m'a montré à quel point une expérience à l'étranger est précieuse. Je voudrais en profiter à nouveau : après mes études à la BFH-HAFL, je vais faire un stage à l'étranger, au Brésil précisément. J'y reverrai les gens que j'ai connus. Ainsi la boucle sera bouclée. »

Séjours à l'étranger

La BFH-HAFL promeut la mobilité de ses étudiants. La période idéale pour faire un séjour à l'étranger est le 3^e ou le 4^e semestre. Le séjour dure un semestre, voire deux dans des cas exceptionnels.

Conditions d'admission

Pour pouvoir suivre la formation en Sciences alimentaires, vous devez remplir certaines conditions.

Formation scolaire préalable

Vous êtes titulaire :

- d'une maturité professionnelle reconnue au niveau fédéral,
- d'une maturité gymnasiale reconnue au niveau fédéral,
- d'une maturité spécialisée ou
- d'une formation scolaire équivalente (diplôme d'une école supérieure reconnu par la HAFL)

Formation professionnelle préalable

Vous avez effectué :

- un apprentissage dans une profession apparentée ou
- un stage préliminaire encadré, dans une entreprise du secteur agroalimentaire.

Toutes les informations sur les conditions d'admission, les noms des professions considérées comme apparentées et semi-apparentées, ainsi que les diplômes reconnus se trouvent sur Internet.

La BFH-HAFL décide au cas par cas si une formation préalable peut être jugée équivalente. Il en va de même pour les demandes d'étudiants étrangers.

Langues

L'enseignement est donné en français et en allemand. Vous devez posséder de très bonnes connaissances d'au moins une de ces langues (au minimum le niveau B2/C1 du Portfolio européen des langues). En outre, une bonne maîtrise de la seconde langue constitue un avantage.

Stage préliminaire

Si vous pouvez justifier de la formation scolaire préalable requise, mais que vous n'avez pas d'expérience professionnelle dans le secteur agroalimentaire, vous devez effectuer un stage préliminaire de douze mois. Celui-ci peut être écourté si vous bénéficiez d'une formation dans un métier semi-apparenté ou que vous avez plusieurs années d'expérience dans le secteur.

Grâce au stage, vous entrez dans le quotidien des professionnels et emmagasinez des connaissances indispensables à vos études. Des journées de théorie sont organisées à la BFH-HAFL pendant cette période.

Vous trouverez plus de détails sur le stage préliminaire sur le site Internet.

L'essentiel en bref

14 Inscription

Le délai d'inscription est le 30 avril de l'année où vous souhaitez débiter vos études. Passé cette date, l'admission la même année n'est pas garantie. Vous trouverez le formulaire d'inscription sur le site Internet.

Coûts (en CHF)

– Taxe d'immatriculation (à payer une fois)	100.–
– Taxe d'études	750.– par semestre
– Taxe d'examens	80.– par semestre
– Forfait pour les supports de cours etc.	100.– par semestre
– Forfait pour l'utilisation de l'infrastructure	85.– par semestre
– Offre culturelle, sociale et sportive de la BFH	24.– par semestre
– Association des étudiants de la BFH	15.– par semestre

S'y ajoutent les frais pour le matériel didactique, la littérature spécialisée, les consommables, les excursions, etc. (variables, entre 100 et 400 francs par semestre).

La plupart des cantons octroient des bourses d'études à certaines conditions. Les demandes doivent être adressées avant le début des études au service compétent de votre canton de domicile. Diverses fondations privées accordent aussi des bourses.

Durée et diplôme

Les études en Sciences alimentaires comprennent 180 crédits ECTS, répartis sur six semestres à plein temps. Le titre obtenu à la fin du cursus est le « Bachelor of Science en Sciences alimentaires » de la Haute école spécialisée bernoise BFH.

Temps partiel

Il est possible d'étudier à temps partiel, notamment si vous souhaitez – ou que vous devez – exercer une activité rémunérée en parallèle ou assumer des obligations familiales. Le nombre minimal de crédits à obtenir par semestre est généralement de 12 ECTS (30 ECTS à plein temps).

Journées d'information

La BFH-HAFL organise plusieurs journées d'information pendant l'année. C'est l'occasion de vous renseigner précisément, de discuter avec des enseignants, des étudiants ou des diplômés, voire de participer aux cours. Les prochaines dates figurent sous :

► www.hafl.bfh.ch/manifestations

Un campus en pleine verdure

15

Situé près de la ville de Berne, dans la campagne, le campus de la BFH-HAFL jouit d'une situation privilégiée. À peine dix minutes de train et vous êtes déjà au centre-ville, où les loisirs ne manquent pas. De nombreux équipements sont également à disposition sur place : un terrain de beach-volley, une piscine, des tables de ping-pong, des espaces grillades, une salle de fitness, un mur d'escalade, etc.

Le campus s'étend en lisière de forêt, au milieu des champs. L'infrastructure de l'école compte plusieurs laboratoires modernes, une halle technologique, une grande bibliothèque, une cafétéria et une cuisine, à la disposition des étudiants. Une résidence estudiantine propose en outre 130 chambres individuelles meublées.

Le master, pour futurs chercheurs et cadres dirigeants

Vous envisagez de vous qualifier pour l'exercice de fonctions dirigeantes ou une carrière dans la recherche ? La BFH-HAFL vous propose de compléter votre bachelors par l'un des masters suivants :

- MSc in Life Sciences – Food, Nutrition and Health
- MSc in Life Sciences – Sciences agricoles
- MSc in Life Sciences – Sciences forestières

Pour en savoir plus

Haute école spécialisée bernoise

Haute école des sciences agronomiques,
forestières et alimentaires HAFL

Länggasse 85

CH-3052 Zollikofen

www.hafl.bfh.ch

Contact

Prof. Stefan Bürki

Responsable de la filière

Téléphone +41 31 910 21 11

Courriel stefan.buerki@bfh.ch

