



Plan de formation

relatif à l'ordonnance du SEFRI du [date d'édiction de la nouvelle orfo] sur la formation professionnelle initiale

d'employée / employé en industrie laitière avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)

du [date d'élaboration et de signature du plan de formation par l'Ortra, cf. p. 22 du présent document]

Numéro de profession 21607

Modèle de référence du 31 août 2012 (état au 01.07.2018)

Table des matières

1. Introduction	3
2. Bases de la pédagogie professionnelle	4
2.1 Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles	4
2.2 Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle	5
2.3 Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom)	5
2.4 Collaboration entre les lieux de formation	6
3. Profil de qualification	7
3.1 Profil de la profession	7
3.2 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles	8
3.3 Niveau d'exigences de la profession	9
4. Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation	10
Domaine de compétences opérationnelles a : Collaboration aux processus généraux de transformation du lait	10
Domaine de compétences opérationnelles b : Collaboration à l'élaboration des produits laitiers spécifiques à l'entreprise	14
Domaine de compétences opérationnelles c : Mise en œuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité	17
Domaine de compétences opérationnelles d : Respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement	21
Élaboration	23
Annexe 1 : Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité	24
Annexe 2 : Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé	25
Glossaire (*voir <i>Lexique de la formation professionnelle</i>, 4^e édition 2013 revue et complétée, édité par le CSFO, Berne, www.lex.formationprof.ch)	29
Explications complémentaires concernant les compétences opérationnelles	32

Liste des abréviations

LFP	Loi fédérale sur la formation professionnelle, 2004
OFPr	Ordonnance sur la formation professionnelle, 2004
Orfo	Ordonnance sur la formation professionnelle initiale
AFP	Attestation fédérale de formation professionnelle
CFC	Certificat fédéral de capacité
Ortra	Organisation du monde du travail (association professionnelle)
SEFRI	Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation
CSFP	Conférence suisse des offices de la formation professionnelle
CSFO	Centre suisse de services Formation professionnelle orientation professionnelle, universitaire et de carrière
SECO	Secrétariat d'État à l'économie
SSIL	Société Suisse d'Industrie Laitière
Suva	Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents
CI	Cours interentreprises

1. Introduction

En tant qu'instrument servant à promouvoir la qualité¹ de la formation professionnelle initiale d'employé en industrie laitière sanctionnée par une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP), le plan de formation décrit les compétences opérationnelles que les personnes en formation doivent avoir acquises à la fin de leur formation. Dans le même temps, il sert de base aux responsables de la formation professionnelle dans les entreprises formatrices, les écoles professionnelles et les cours interentreprises pour la planification et l'organisation de la formation.

Le plan de formation est aussi un guide auquel les personnes en formation peuvent se reporter.

¹ Voir l'art. 12, al. 1, let. c, de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr) et l'art. 4 de l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de technologue du lait (ordonnance sur la formation, orfo).

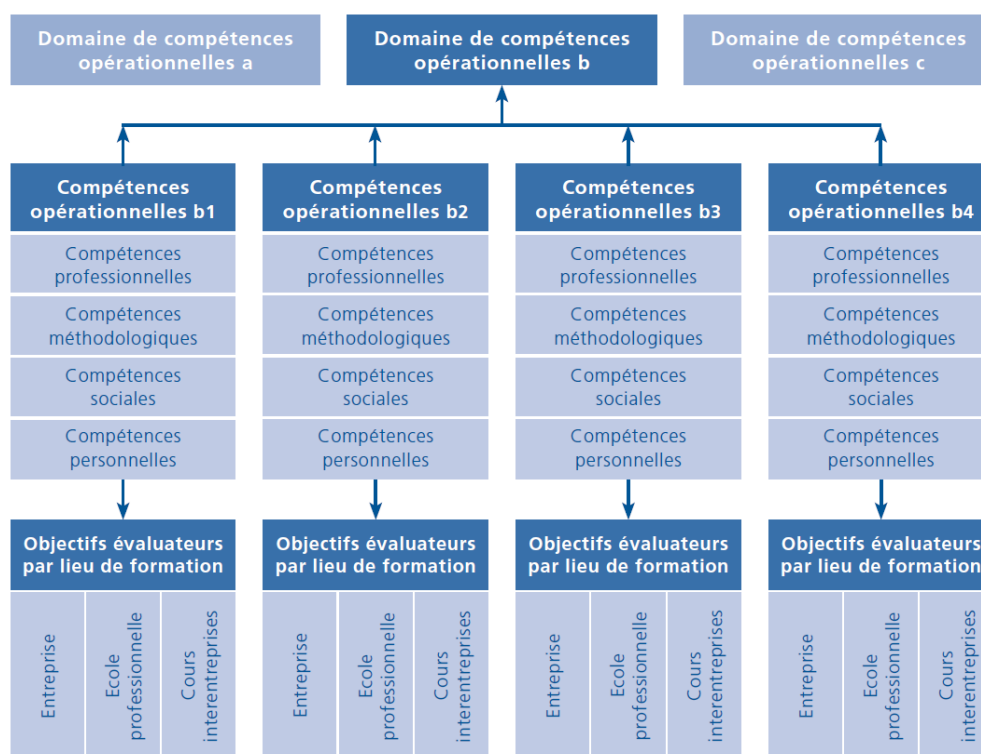
2. Bases de la pédagogie professionnelle

2.1 Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles

Le présent plan de formation constitue la base en matière de pédagogie professionnelle pour la formation professionnelle initiale de employée/employé en industrie laitière AFP. Le but de la formation professionnelle initiale est l'acquisition de compétences permettant de gérer des situations professionnelles courantes. Pour ce faire, les personnes en formation développent les compétences opérationnelles décrites dans ce plan de formation tout au long de leur apprentissage. Ces compétences ont valeur d'exigences minimales pour la formation et définissent ce qui peut être évalué au maximum lors des procédures de qualification.

Le plan de formation précise les compétences opérationnelles à acquérir. Ces compétences sont présentées sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs.

Représentation schématique des domaines de compétences opérationnelles, des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs par lieu de formation :



La profession de employée/employé en industrie laitière AFP comprend **4 domaines de compétences opérationnelles**. Ces domaines définissent et justifient les champs d'action de la profession tout en les délimitant les uns par rapport aux autres.

Exemple : Collaboration à l'élaboration des produits laitiers spécifiques à l'entreprise

Chaque domaine de compétences opérationnelles comprend un nombre défini de **compétences opérationnelles**. Ainsi, le domaine de compétences opérationnelles b « Collaboration à l'élaboration des produits laitiers spécifiques à l'entreprise » regroupe par exemple 2 compétences opérationnelles. Ces dernières correspondent à des situations professionnelles courantes. Elles décrivent le comportement que les personnes en formation doivent adopter lorsqu'elles se trouvent dans ces situations. Chaque compétence opérationnelle recouvre quatre dimensions : les compétences professionnelles, les compétences méthodologiques, les compétences personnelles et les compétences sociales (voir chap. 2.2). Ces quatre dimensions sont rattachées aux compétences opérationnelles.

Les compétences opérationnelles sont traduites en **objectifs évaluateurs par lieu de formation**, garantissant ainsi la contribution de l'entreprise formatrice, de l'école professionnelle et des cours interentreprises à l'acquisition des différentes compétences opérationnelles. Ces objectifs sont assortis entre eux en vue d'une collaboration optimale entre les lieux de formation (voir chap. 2.4).

2.2 Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle

Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles. Pour que les employés en industrie laitière AFP aient d'excellents débouchés sur le marché du travail, il faut qu'ils acquièrent l'ensemble de ces compétences tout au long de leur formation professionnelle initiale sur tous les lieux de formation (entreprise formatrice, école professionnelle, cours interentreprises). Le tableau ci-après présente le contenu des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle et les interactions entre celles-ci.

Compétence opérationnelle



2.3 Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom)

Chaque objectif évaluateur est évalué à l'aune d'un niveau taxonomique (niveau de complexité : C1 à C6, ou NT). Ces niveaux C traduisent la complexité de l'objectif évaluateur. Ils sont définis comme suit :

Niveau	Opération	Description
C1	Savoir	Les employées/employés en industrie laitière restituent des connaissances apprises et s'y réfèrent dans des situations similaires. Ex. : Je cite les raisons possibles du retrait de produits non conformes. [c.4.4]
C2	Comprendre	Les employées/employés en industrie laitière expliquent ou décrivent les connaissances apprises avec leurs propres mots. Ex. : Je décris la procédure correcte de prélèvement d'échantillons. [c.3.2]
C3	Appliquer	Les employées/employés en industrie laitière mettent en pratique les technologies/aptitudes acquises dans diverses situations. Ex. : Je désinfecte les équipements et les installations selon les instructions de l'entreprise. [c.2.6]
C4	Analyser	Les employées/employés en industrie laitière analysent une situation complexe, c.-à-d. qu'ils la décomposent en éléments distincts, révèlent les rapports entre ces éléments et identifient les caractéristiques structurelles. Ex. : Je constate les défauts, évalue les actions à entreprendre et le domaine de compétence et les signale à mon supérieur. [a.4.3]
C5	Synthétiser	Les employées/employés en industrie laitière combinent les différents éléments d'une situation et les assemblent en un tout. Ex. : Pas d'objectifs évaluateurs avec ce niveau taxonomique.
C6	Évaluer	Les employées/employés en industrie laitière évaluent une situation plus ou moins complexe en fonction de critères donnés. Ex. : Pas d'objectifs évaluateurs avec ce niveau taxonomique.

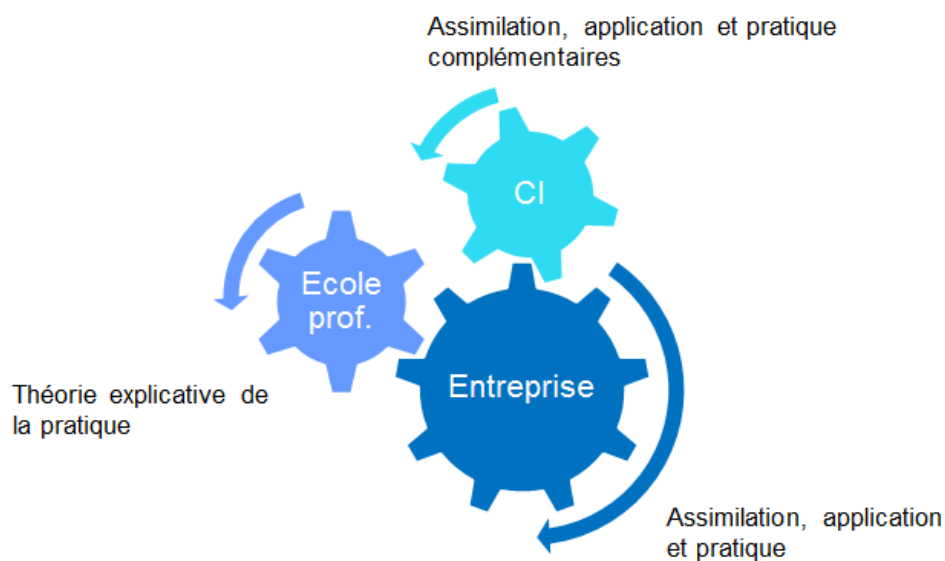
2.4 Collaboration entre les lieux de formation

La coordination et la coopération entre les lieux de formation (en ce qui concerne les contenus, les méthodes de travail, la planification, les usages de la profession) sont deux gages de réussite essentiels pour la formation professionnelle initiale. Les personnes en formation ont besoin d'être soutenues pendant toute la durée de leur apprentissage afin qu'elles parviennent à associer théorie et pratique. D'où l'importance de la collaboration entre les lieux de formation, la transmission des compétences opérationnelles étant une tâche commune. Chaque lieu de formation y participe compte tenu de la contribution des autres lieux de formation. Cette collaboration permet à chaque lieu de formation de faire en permanence le point sur sa propre contribution et de l'optimiser en conséquence. C'est là un moyen d'améliorer la qualité de la formation professionnelle initiale.

Le rôle de chaque lieu de formation peut être résumé comme suit:

- **Entreprise formatrice** : dans le système dual, la formation à la pratique professionnelle a lieu dans l'entreprise formatrice, un réseau d'entreprises formatrices, une école de métiers, une école de commerce ou dans d'autres institutions accréditées à cette fin où les personnes en formation acquerront les aptitudes pratiques inhérentes à la profession choisie.
- **École professionnelle** : elle dispense la formation scolaire, qui comprend l'enseignement des connaissances professionnelles, de la culture générale et de l'éducation physique.
- **Cours interentreprises** : ils visent l'acquisition d'aptitudes de base et complètent la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire lorsque cela s'avère nécessaire dans la profession choisie.

Les interactions entre les lieux de formation peuvent être représentées comme suit :



La mise en place d'une coopération réussie entre les lieux de formation est confortée par les instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale (voir annexe).

3. Profil de qualification

Le profil de qualification décrit le profil professionnel ainsi que les compétences opérationnelles à acquérir et le niveau d'exigences de la profession. Il indique les qualifications qu'un employé en industrie laitière AFP doit posséder pour pouvoir exercer la profession de manière compétente et conformément au niveau requis.

En plus de décrire les compétences opérationnelles, le profil de qualification sert de base pour l'élaboration de la procédure de qualification. Il permet en outre la classification du diplôme de la formation professionnelle correspondant dans le cadre national des certifications de la Suisse (CNC formation professionnelle) lors de l'élaboration du supplément descriptif du certificat.

3.1 Profil de la profession

Domaine d'activité

Les employés en industrie laitière travaillent principalement dans des fromageries et laiteries. Ce sont des spécialistes des matières premières, produits semi-finis et finis, ainsi que de l'utilisation de technologies de fabrication efficaces en matière d'énergie et de ressources. Ils assurent d'importantes fonctions tout au long de l'ensemble de la chaîne de création de valeur du lait – depuis le développement jusqu'à l'assurance qualité en passant par la transformation. Concernant la transformation des produits laitiers, ils respectent les mesures relatives à la sécurité des denrées alimentaires et du travail. Outre la matière première – le lait –, la technologie liée à sa transformation est partout présente. Ils sont en contact avec la clientèle et les fournisseurs.

Principales compétences opérationnelles

Les objectifs de la formation s'articulent en quatre domaines de compétences opérationnelles :

- a. Collaboration aux processus généraux de transformation du lait
- b. Collaboration à l'élaboration des produits laitiers spécifiques à l'entreprise
- c. Mise en œuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité
- d. Respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement

Exercice de la profession

Les praticiens et praticiennes du lait travaillent en équipe dans des entreprises de transformation laitière artisanales et industrielles. Ils sont responsables de la fabrication de produits laitiers de première qualité, supervisent les processus de production et contrôlent la qualité des matières premières et des produits. Les professionnels qualifiés ont de bonnes perspectives d'emploi, car les praticiens et praticiennes du lait suisses sont très prisés dans le monde entier. Diverses carrières leur sont offertes dans l'industrie et l'artisanat.

Importance de la profession pour la société, l'économie, la nature et la culture

La Suisse est un pays d'herbages qui convient donc très bien à la transformation du lait et de la viande. Les praticiens et praticiennes du lait fabriquent à partir de lait des produits novateurs variés en ménageant les ressources. Le caractère naturel et l'aspect sanitaire des produits sont des critères très importants – c'est finalement aussi une des raisons expliquant pourquoi ils sont si renommés pour leur qualité dans le monde entier.

Dans leur fonction d'employeurs, de formateurs et d'acheteurs de matières premières et de services fournis par l'agriculture et l'artisanat, les entreprises assument une responsabilité sociétale et exercent une fonction exemplaire importante, dans toutes les régions du pays. Leurs activités contribuent à la conservation et à l'entretien des paysages naturels suisses. Elles contribuent aussi à propager l'image positive de la marque Swissness dans le monde entier.

Culture générale

Dans le cadre des formations professionnelles initiales, l'enseignement de la culture générale (ECG) dispense des compétences de base qui servent à guider les apprentis dans leur contexte de vie personnel et dans la société et les aident à relever des défis privés et professionnels.

3.2 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles

Domaine de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles				
a. Collaboration aux processus généraux de transformation du lait	a.1. Réceptionner les livraisons Réceptionner les livraisons d'intrants, les contrôler et les stocker.	a.2. Préparer la fabrication Préparer les installations et appareils, contrôler leur bon fonctionnement et les dispositifs de protection et apprêter les intrants.	a.3. Exécuter et superviser les processus de fabrication Faire fonctionner et surveiller les installations exécutant les processus partiels de transformation du lait. Signaler les dysfonctionnements au supérieur et prendre immédiatement les mesures nécessaires.	a.4. Entretenir le matériel Entretenir les installations conformément aux instructions du fabricant, signaler tout défaut au supérieur et prendre immédiatement les mesures nécessaires.	a.5. Préparer et utiliser les cultures Préparer les cultures et les utiliser.
b. Collaboration à l'élaboration des produits laitiers spécifiques à l'entreprise	b.1. Fabriquer du fromage Fabriquer des fromages spécifiques, veiller aux qualités nutritionnelles et assurer le conditionnement des produits.	b.2. Fabriquer d'autres produits laitiers Fabriquer des produits laitiers spécifiques, veiller aux qualités nutritionnelles et assurer le conditionnement des produits.			
c. Mise en œuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité	c.1. Appliquer les mesures d'hygiène du personnel, des locaux et de la production Prendre des mesures préventives relatives à l'hygiène du personnel, des locaux et de la production conformément aux prescriptions de l'entreprise.	c.2. Nettoyer les installations Nettoyer et désinfecter les installations conformément aux prescriptions de l'entreprise.	c.3. Réaliser des analyses de base Réaliser les analyses de base selon les instructions ainsi que des calculs succincts y relatifs.	c.4. Respecter les directives relatives à la qualité Respecter les directives relatives à la qualité (normes, processus) et établir un procès-verbal conformément aux prescriptions de l'entreprise. Déceler les produits défectueux et les écarts par rapport aux normes, les signaler et prendre immédiatement les mesures nécessaires.	
d. Respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement	d.1. Appliquer les mesures de sécurité au travail et de protection de la santé Ils sont conscients des risques d'accidents professionnels et appliquent les mesures de sécurité au travail et de protection de la santé.	d.2. Appliquer les mesures de protection de l'environnement et d'utilisation efficace de l'énergie Ils sont conscients des instructions de l'entreprise pour la protection de l'environnement et s'appliquent à les respecter. Ils connaissent l'importance des mesures pour la protection des ressources naturelles et l'utilisation efficace de l'énergie.			

3.3 Niveau d'exigences de la profession

Le niveau d'exigence de la profession est défini de manière détaillée dans le plan de formation à l'aide des objectifs évaluateurs déterminés à partir des compétences opérationnelles pour les trois lieux de formation. Outre les compétences opérationnelles, la formation professionnelle initiale englobe également l'enseignement de la culture générale conformément à l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412 101 241).

4. Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation

Ce chapitre décrit les compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles, et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Les instruments servant à promouvoir la qualité, qui sont répertoriés dans l'annexe, viennent conforter la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale et encourager la coopération entre les trois lieux de formation.

Domaine de compétences opérationnelles a : Collaboration aux processus généraux de transformation du lait

Compétence opérationnelle a.1 : Réceptionner les livraisons

Réceptionner les livraisons d'intrants, les contrôler et les stocker.

N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
a.1.1	Je prépare le système de réception du lait selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique les différents systèmes de collecte et de réception du lait	2		
a.1.2			J'explique l'importance des principaux composants du lait, leurs caractéristiques et leur importance pour les différents domaines de production.	2		
a.1.3	Je réceptionne le lait conformément aux instructions de l'entreprise.	3				
a.1.4	Je contrôle le lait à sa réception selon les instructions de l'entreprise et je prends les mesures prévues en cas de non-conformité.	4	J'attribue les normes relatives à la matière première, le lait, aux critères de qualité correspondants.	2		
a.1.5	Je stocke le lait réceptionné selon les instructions de l'entreprise.	3	Je cite les principales conditions de stockage du lait et explique leur effet sur la qualité.	2		
a.1.6	Je réceptionne les livraisons d'intrants, les contrôle et les stocke selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique les dispositions légales régissant le stockage des intrants.	2		

Compétence opérationnelle a.2 : Préparer la fabrication

Préparer les installations et appareils, contrôler leur bon fonctionnement et les dispositifs de protection et apprêter les matières premières et auxiliaires.

N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
a.2.1	Je contrôle les installations, leur état de marche, vérifie les protections et prépare les installations en vue de la transformation du lait.	3	Je cite les installations et protections utilisées habituellement pour la transformation du lait et je décris leur fonctionnement.	2		
a.2.2	Je prépare les matières premières et les auxiliaires nécessaires à la transformation du lait selon les instructions correspondantes de l'entreprise.	3	Je décris les principaux intrants, leurs propriétés, leurs effets et leur importance pour la transformation du lait.	2		

Compétence opérationnelle a.3 : Exécuter et superviser les processus de fabrication

Faire fonctionner et surveiller les installations exécutant les processus partiels de transformation du lait. Signaler les dysfonctionnements au supérieur et prendre immédiatement les mesures nécessaires

N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
a.3.1	Je contrôle l'état de marche du système de production de vapeur ou d'eau chaude, vérifie les protections et prépare les installations en vue de leur mise en marche.	3	J'explique la fonction et l'importance des principaux éléments de l'installation et les dispositifs de sécurité des équipements de production de vapeur et d'eau chaude.	2		
a.3.2	Je mets en marche et arrête le système de production de vapeur ou d'eau chaude conformément aux prescriptions.	3	J'explique les différences entre l'installation de vapeur et celle d'eau chaude et cite leurs avantages et inconvénients.	2		
a.3.3	Je surveille le système de production de vapeur ou d'eau chaude, décèle les dysfonctionnements et prends les mesures prévues.	3	Je décris les principaux dysfonctionnements qui surviennent et les mesures à prendre.	2		
a.3.4	Je surveille les systèmes pneumatiques et de réfrigération, décèle les dysfonctionnements et prends les mesures prévues.	3	J'explique la structure et le principe de fonctionnement des systèmes pneumatique et de réfrigération.	2		

N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
a.3.5	Je contrôle les installations de production, vérifie les protections et prépare les installations en vue de leur mise en marche.	3	J'explique à l'aide d'illustrations la fonction et les protections des principales installations utilisées pour les différents domaines de production.	2		
a.3.6	Je surveille les installations de production, décèle les dysfonctionnements et prends les mesures prévues.	3	Je décris les dysfonctionnements possibles des installations de l'entreprise et explique les mesures à prendre en cas de panne.	2		

Compétence opérationnelle a.4 : Entretenir le matériel

Entretenir les installations conformément aux instructions du fabricant, signaler tout défaut au supérieur et prendre immédiatement les mesures nécessaires.

N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
a.4.1			J'explique l'importance de l'entretien des installations et équipements, ainsi que leur utilité économique et qualitative.	2		
a.4.2	J'effectue l'entretien des installations selon les instructions du fabricant et de l'entreprise.	3	Je décris la responsabilité et les bases de la planification, de l'exécution et de la surveillance des opérations d'entretien.	2		
a.4.3	Je constate les défauts, évalue les actions à entreprendre et le domaine de compétence et les signale à mon supérieur.	4	Je décris les critères d'évaluation des défauts constatés, des actions à mener et de la compétence.	2		
a.4.4	Je prends immédiatement les mesures nécessaires dans mon domaine de compétence conformément aux instructions de l'entreprise.	3	Je fais la différence entre les mesures immédiates à prendre par les opérateurs et celles à prendre par les techniciens du service d'entretien.	2		

Compétence opérationnelle a.5 : Préparer et utiliser les cultures						
Préparer les cultures et les utiliser.						
N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
a.5.1			Je décris les cultures et milieux de culture utilisés pour la fabrication des produits laitiers.	2		
a.5.2	Je prépare les milieux nécessaires à la préparation de cultures ainsi que les installations et équipements selon les instructions de l'entreprise.	3	Je cite les avantages et inconvénients des différentes cultures, décris leur préparation et les règles d'hygiène à respecter.	2		
a.5.3	J'ensemence et incube les milieux de cultures selon les instructions de l'entreprise.	3	Je décris les caractéristiques et le développement des microorganismes.	2		
a.5.4	Je surveille l'évolution des cultures.	3	Je décris les exigences liées aux cultures et les contrôles correspondants.	2		
a.5.5	J'entrepose les cultures prêtes à l'emploi selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique la manipulation des cultures et les conditions d'entreposage.	2		
a.5.6	Je contrôle les cultures avant leur utilisation et je prends les mesures visant au respect des valeurs de consigne selon les instructions de l'entreprise.	3	Je décris le contrôle des cultures et les mesures visant au respect des valeurs de consigne.	2		
a.5.7	J'utilise les cultures selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique les possibilités d'utilisation des différentes cultures.	2		

Domaine de compétences opérationnelles b : Collaboration à l'élaboration des produits laitiers spécifiques à l'entreprise
Compétence opérationnelle b.1 : Fabriquer du fromage

Fabriquer des fromages spécifiques, veiller aux qualités nutritionnelles et assurer le conditionnement des produits.

N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
b.1.1			Je décris les principaux fromages fabriqués en Suisse, leurs caractéristiques et leurs différences.	2		
b.1.2			Je cite les régions de production des différents produits, leur pourcentage par rapport à la production totale, l'évolution de la production et des différentes parts de marché.	2		
b.1.3			Je décris l'évolution des ventes des principaux produits et les tendances de la consommation dans le pays.	2		
b.1.4			Je donne un aperçu des fromages fabriqués dans l'entreprise, de leur commercialisation par l'entreprise et cite les acheteurs des produits.	2		
b.1.5			Je décris les qualités nutritionnelles des fromages fabriqués par l'entreprise.	2		
b1.6			Je décris les matières premières et intrants utilisés pour la gamme de fromages fabriqués par l'entreprise.	2	J'assure la préparation et les différentes opérations de fabrication de fromage de façon exemplaire (y compris les analyses de base).	3
b1.7	Je fournis les matières premières et intrants nécessaires à la fabrication des fromages de l'entreprise et prépare les installations et équipements.	3	Je décris les installations de l'entreprise utilisées pour fabriquer les fromages.	2		
b1.8	J'exécute les différentes opérations de fabrication des fromages spécifiques à l'entreprise en suivant les instructions de l'entreprise.	3	J'explique les différentes opérations de fabrication des fromages.	2		

N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
b1.9	Je contrôle l'évolution de l'acidité dans le fromage selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique les facteurs qui influencent la fermentation lactique, leurs effets et les possibilités de contrôle.	2		3
b1.10	Je procède au salage selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique l'effet, les procédés et les facteurs qui influencent le salage.	2		
b1.11		3	J'explique les processus de fermentation les plus importants d'un point de vue économique.	2		
b1.12	Je soigne les fromages selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique les causes possibles des défauts de qualité et les mesures d'amélioration de celle-ci par les soins apportés au fromage.	2		
b1.13	Je surveille l'affinage des fromages selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique les processus d'affinage des différentes variétés de fromage et les facteurs influençant celui-ci.	2		
b1.14	J'évalue la qualité des fromages selon les instructions de l'entreprise.	3	Je décris les exigences et normes de qualité de l'entreprise.	2		
b1.15	Je stocke les fromages selon les instructions de l'entreprise.	3	Je décris les possibilités et conditions de stockage des fromages.	2		
b1.16	J'emballe les fromages selon les instructions de l'entreprise.	3	Je décris les possibilités et conditions d'emballage des fromages (hygiène, sécurité alimentaire).	2		

Compétence opérationnelle b.2 : Fabriquer d'autres produits laitiers						
Fabriquer des produits laitiers spécifiques, veiller aux qualités nutritionnelles et assurer le conditionnement des produits.						
N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
b2.1			Je décris les principaux produits laitiers du pays, leurs qualités nutritionnelles, leur importance économique et les tendances de la consommation.	2		
b2.2			Je décris l'assortiment des produits laitiers de l'entreprise et leur importance pour l'entreprise.	2		
b2.3	Je contrôle la disponibilité des intrants nécessaires.	3	Je décris les qualités nutritionnelles des produits fabriqués par l'entreprise.	2	J'effectue de façon exemplaire les préparatifs et les opérations nécessaires à la fabrication de produits laitiers (y compris les analyses de base).	3
b2.4	Je prépare les matières premières, les auxiliaires ainsi que les ingrédients et additifs nécessaires à la fabrication des produits laitiers de l'entreprise.	3	Je décris les matières premières et auxiliaires utilisés pour l'assortiment de produits de l'entreprise.	2		
b2.5	Je prépare les installations et équipements disponibles pour fabriquer les produits laitiers de l'entreprise.	3	Je décris les installations et équipements disponibles dans l'entreprise pour la fabrication des produits.	2		
b2.6	J'effectue les différentes opérations de fabrication des produits laitiers de l'entreprise conformément aux instructions.	3	Je décris les processus et opérations de fabrication spécifiques aux produits laitiers de l'entreprise.	2		
b2.7	Je mélange les ingrédients selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique le dosage et l'effet des ingrédients et additifs.	2		
b2.8	Je procède au conditionnement des produits selon les instructions de l'entreprise.	3	Je décris les modes, systèmes, techniques et conditions d'emballage ou de conditionnement des produits (hygiène, sécurité alimentaire).	2		
b2.9	Je stocke les produits selon les instructions de l'entreprise.	3	Je décris les possibilités et conditions de stockage des produits.	2		
b2.10	J'évalue la qualité des produits fabriqués selon les instructions de l'entreprise.	3	Je décris les exigences et normes de l'entreprise en matière de qualité.	2		

Domaine de compétences opérationnelles c : Mise en œuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité

Compétence opérationnelle c.1 : Appliquer les mesures d'hygiène du personnel, des locaux et de la production

Prendre des mesures préventives relatives à l'hygiène du personnel, des locaux et de la production conformément aux prescriptions de l'entreprise.

N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
c.1.1			Je décris les risques d'une hygiène insuffisante, ses causes et ses conséquences et explique les mesures selon le principe « des bonnes pratiques de fabrication ».	2		3
c.1.2			Je cite les microorganismes importants, fais la différence entre les organismes utiles et les germes pathogènes et d'altération et décris les influences sur leur développement.	2		
c.1.3	Je respecte les règles d'hygiène personnelle édictées par l'entreprise.	3	J'explique l'importance de l'hygiène corporelle du personnel et les mesures d'application.	2		
c.1.4	Je respecte les règles d'hygiène des locaux de l'entreprise et les prescriptions relatives au concept de zones dans les locaux.	3	J'explique l'importance de l'hygiène des locaux, des installations et équipements et les mesures d'application.	2		
c.1.5	Je reconnais les risques liés à l'hygiène dans l'entreprise et prends les mesures de bonnes pratiques de fabrication et d'observation de l'hygiène dans le processus de fabrication.	3	J'explique l'importance de l'hygiène et les mesures d'application dans l'entreprise et en fabrication.	2	J'applique de façon exemplaire les mesures d'hygiène relatives au personnel, aux locaux et à la production.	3

Compétence opérationnelle c.2 : Nettoyer les installations						
Nettoyer et désinfecter les installations conformément aux prescriptions de l'entreprise.						
N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
c.2.1			J'explique l'importance de la propreté des installations et équipements pour la qualité des produits.	2		
c.2.2			J'explique l'influence des facteurs temps, température, concentration des produits nettoyage, mécanique, type de salissures et nature de la surface sur le procédé de nettoyage et de désinfection.	2		
c.2.3	Je dose les produits de nettoyage en fonction du mode d'emploi et des fiches de données de sécurité du fabricant.	3	Je cite les principaux produits de nettoyage et les sources disponibles permettant de définir la concentration et le dosage.	1	Je tiens compte, lors du nettoyage, des facteurs temps, température, concentration de la solution, mécanique et consommation d'eau.	3
c.2.4	Je nettoie les installations et les équipements selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique l'importance du nettoyage et les mesures correspondantes visant à assurer la qualité du produit.	2		
c.2.5			J'explique les possibilités d'utilisation et l'effet des différents produits de désinfection et cite les facteurs qui influencent l'effet d'une désinfection.	2		
c.2.6	Je désinfecte les équipements et les installations selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique l'importance de la désinfection et les mesures correspondantes visant à assurer la qualité du produit.	2		
c.2.7	J'évalue le succès du nettoyage et de la désinfection et prends des mesures de posttraitement.	4	Je décris les différentes possibilités de contrôle de l'effet du nettoyage et de la désinfection.	2		

Compétence opérationnelle c.3 : Réaliser des analyses de base						
Réaliser les analyses de base selon les instructions ainsi que des calculs succincts y relatifs.						
N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
c.3.1	Je fournis les moyens auxiliaires en vue du prélèvement d'échantillons selon les instructions de l'entreprise.	3	Je cite les analyses de base, explique leur processus ainsi que les auxiliaires et appareils utilisés.	2		
c.3.2	Je prélève des échantillons conformément au plan de contrôle et dresse procès-verbal des résultats et des observations selon les instructions de l'entreprise.	3	Je décris la procédure correcte de prélèvement d'échantillons.	2		
c.3.3	J'effectue des calculs succincts sur la base des résultats des tests selon les instructions de l'entreprise, les compare avec les chiffres clés de l'entreprise et reconnais les écarts ou défauts.	3	J'effectue des calculs de standardisation succincts.	3		
c.3.4	Je fais suivre les résultats des tests au service compétent et entrepose les échantillons selon les instructions de l'entreprise.	3				

Compétence opérationnelle c.4 : Respecter les directives relatives à la qualité

Respecter les directives relatives à la qualité (normes, processus) et établir un procès-verbal conformément aux prescriptions de l'entreprise. Déceler les produits défectueux et les écarts par rapport aux normes, les signaler et prendre immédiatement les mesures nécessaires.

N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
c.4.1			J'explique les caractéristiques générales de qualité pour le fromage et les autres produits laitiers.	2		
c.4.2	Je respecte dans tous les domaines les prescriptions du système AQ de l'entreprise.	3	Je décris le but du système AQ de l'entreprise.	2		
c.4.3	Je relève les valeurs qualitatives et quantitatives selon les instructions et en dresse procès-verbal selon les instructions de l'entreprise.	3				
c.4.4	Je reconnais les défauts et écarts par rapport à la qualité du produit, rebute les produits non conformes selon les instructions de l'entreprise et informe mes supérieurs.	3	Je cite les raisons possibles du retrait de produits non conformes.	1		

Domaine de compétences opérationnelles d : Respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement
Compétence opérationnelle d.1 : Appliquer les mesures de sécurité au travail et de protection de la santé

Ils sont conscients des risques d'accidents professionnels et appliquent les mesures de sécurité au travail et de protection de la santé.

N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
d.1.1	Je respecte les instructions de l'entreprise concernant la prévention des accidents générale et particulière aux installations, en particulier les risques dans le domaine de l'ergonomie (levage et manutention), de la sécurité des machines et du transport des matériaux.	3			J'applique les mesures de prévention des accidents de manière exemplaire dans mon environnement de travail.	2
d.1.2	J'entrepose les substances dangereuses selon les prescriptions légales et les fiches de données de sécurité.	3			¹ Je signale les risques liés au stockage et à l'utilisation des produits dangereux conformément aux fiches de données de sécurité.	2
d.1.3	J'utilise les produits dangereux (produits chimiques de laboratoire, de nettoyage et de désinfection) selon les prescriptions légales et les fiches de données de sécurité.	3			¹ J'explique l'importance des pictogrammes de danger sur les étiquettes et autres indications sur les substances dangereuses.	2
d.1.4	En cas d'urgence, je réagis selon l'organisation des secours de l'entreprise.	3				
d.1.5	Je respecte les instructions de l'entreprise pour la protection de la santé.	3			¹ J'applique de manière exemplaire les mesures de protection de la santé dans mon environnement professionnel.	3
d.1.6					² J'explique l'utilité de la prévention des accidents et de la protection de la santé pour moi et l'entreprise.	2
d.1.7	J'utilise l'équipement de protection individuelle (EPI) conformément aux règles en fonction de la situation et de l'activité.	3	Je décris les situations et activités nécessitant le port de l'EPI et l'EPI approprié à la situation et au travail.	2	J'utilise l'équipement de protection individuelle (EPI) selon les consignes et conformément aux règles.	3

Compétence opérationnelle d.2 : Appliquer les mesures de protection de l'environnement et d'utilisation efficace de l'énergie.

Ils sont conscients des instructions de l'entreprise pour la protection de l'environnement et s'appliquent à les respecter. Ils connaissent l'importance des mesures pour la protection des ressources naturelles et l'utilisation efficace de l'énergie.

N°	Objectifs évaluateurs entreprise	NT	Objectifs évaluateurs école professionnelle	NT	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	NT
d.2.1	Je stocke, j'utilise et j'élimine les matières nocives pour l'environnement selon les instructions de l'entreprise.	3	Je présente la pollution de l'environnement par des substances provenant de mon environnement professionnel et privé.	2	J'applique de façon exemplaire les mesures de protection de l'environnement dans mon champ professionnel et veille à leur application.	2
d.2.2	J'élimine les déchets selon les instructions de l'entreprise.	3	Je décris les principes de l'élimination des déchets dans l'environnement professionnel et privé.	2		
d.2.3	Je prépare l'eau pour les différentes utilisations selon les instructions de l'entreprise.	3	J'explique différents types d'épuration des eaux usées en fonction des différentes utilisations.	2		
d.2.4	J'applique de façon conséquente les mesures d'économie d'eau.	3	J'explique les mesures de réduction de la consommation d'eau potable.	2		
d.2.5	J'applique de façon conséquente les mesures pour réduire la charge polluante des eaux usées.	3	J'explique les mesures de réduction de la pollution des eaux usées.	2		
d.2.6			J'explique à l'aide d'un schéma simple le fonctionnement d'une station d'épuration des eaux usées.	2		
d.2.7	J'applique de façon conséquente les mesures d'économie d'énergie.	3	Je décris les mesures d'économie d'énergie dans le contexte professionnel et privé.	2		
d.2.8	Je ménage les matières premières, je réduis et évite des déchets de celles-ci et évacue ces déchets en respectant les prescriptions légales et les consignes de l'entreprise.	3	Je décris des mesures pour une utilisation économe des matières premières, pour éviter et réduire les déchets de celles-ci et explique les prescriptions légales pour l'évacuation de ces déchets.	2		

Élaboration

Le plan de formation a été élaboré par l'organisation du monde du travail signataire. Il se réfère à l'ordonnance du SEFRI du [date d'édiction de l'orfo] sur la formation professionnelle initiale d'employée/employé en industrie laitière avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) délivrée par l'Ortra.

Le plan de formation se base sur les dispositions transitoires de l'ordonnance sur la formation.

Berne, [Date]

SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE

Le président

Le directeur

Hans Aschwanden

Daniel Wieland

Après examen du plan de formation, le SEFRI donne son accord.

Berne, le [date/cachet]

Secrétariat d'État à la formation,
à la recherche et à l'innovation





Rémy Hübschi
Vice-directeur, Chef de la division Formation professionnelle et continue

Annexe 1 : Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité

Documents	Sources
Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'employée/employé en industrie laitière AFP	Version électronique Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (www.bvz.admin.ch > Professions A-Z) Version papier Office fédéral des constructions et de la logistique (www.bundespublikationen.admin.ch/fr.html)
Plan de formation relatif à l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'employée/employé en industrie laitière	SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE SSIL https://technologue.ch/fr/
Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final, annexe comprise (grille d'évaluation).	SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE SSIL https://technologue.ch/fr/
Dossier de formation	SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE SSIL https://technologue.ch/fr/ Voir aussi édition Imz www.edition-lmz.ch
Rapport de formation	Modèle SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch
Programme de formation pour les entreprises formatrices	SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE SSIL https://technologue.ch/fr/
Documentation de la formation en entreprise	Modèle SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch édition Imz www.edition-lmz.ch
Moyens didactiques pour les cours d'enseignement professionnel d'employée/employé en industrie laitière	édition Imz www.edition-lmz.ch
Équipement/gamme de produits minimum dans l'entreprise formatrice	SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE SSIL https://technologue.ch/fr/
Programme de formation pour les cours interentreprises	SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE SSIL https://technologue.ch/fr/
Règlement d'organisation pour les cours interentreprises	SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE SSIL https://technologue.ch/fr/
Plan d'étude pour les écoles professionnelles	SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE SSIL https://technologue.ch/fr/
Formulaire de notes	SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE SSIL https://technologue.ch/fr/
Règlement d'organisation de la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité	SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE SSIL https://technologue.ch/fr/

Annexe 2 : Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé

L'article 4, alinéa 1, de l'ordonnance 5 du 28 septembre 2007 relative à la loi sur le travail (ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5 ; RS 822 115) **interdit de manière générale d'employer des jeunes à des travaux dangereux**. Par travaux dangereux, on entend tous les travaux qui, de par leur nature ou les conditions dans lesquelles ils s'exercent, sont susceptibles de nuire à la santé, à la formation, à la sécurité des jeunes ou à leur développement physique et psychique. En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper les personnes en formation de employée/employé en industrie laitière aux travaux dangereux mentionnés dès l'âge de 15 ans, en fonction de leur niveau de formation, pour autant que les mesures d'accompagnement suivantes en lien avec les sujets de prévention soient respectées par l'entreprise :

Dérogations à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux (base : liste de contrôle du SECO)	
Chiffre	Travail dangereux (expression selon la liste de contrôle du SECO)
3a	Travaux qui dépassent objectivement les capacités physiques des jeunes, notamment : 1) Manutention manuelle de charges lourdes ; positions et mouvements corporels défavorables 2) Mouvements répétitifs de port de charges
4b	Travaux avec des agents chauds présentant un risque élevé d'accident ou de maladie professionnelle.
4c	Travaux exposant à un bruit dangereux pour l'ouïe (bruit continu, bruit impulsif). Exposition au bruit à partir d'un niveau de pression sonore journalier équivalent LEX de 85 dB (A).
5a	Travaux impliquant des substances dont les propriétés, comme l'explosivité ou l'inflammabilité, sont sources de dangers physiques : 4. Liquides inflammables (H224, H225 – anciennement R12), 6. Substances et préparations autoréactives (H240, H241 – anciennement R12). 
6a	Travaux avec des substances ou préparations caractérisées par les symboles de danger sanitaire suivants (pictogrammes) : 1. Toxicité aiguë (H331), 2. Irritation cutanée (H314 – anciennement R34).   
8a	Travaux avec des outils de travail/pièces présentant des risques d'accident dont on peut supposer que les jeunes, du fait de leur conscience insuffisante des risques ou de leur manque d'expérience ou de formation, ne peuvent ni les identifier ni les prévenir. 1) Outils, équipements, machines 2) Installations et appareils techniques visés par l'art. 49, al. 2, OPA ² 5 (p. ex. installations de production automatiques ou à commande centralisée, telles que groupes de fabrication et chaînes d'emballage ou de conditionnement, ainsi que systèmes de transport combinés comprenant notamment des convoyeurs à bande ou à chaîne, des transporteurs suspendus ou à rouleaux, des dispositifs pivotants, ripeurs ou basculants, ou des monte-charge spéciaux)
8c	Travaux avec des machines ou des systèmes en mode spécial ou dont l'entretien présente un risque élevé de maladie ou d'accident professionnels
8d	Travaux impliquant des éléments qui comportent des surfaces dangereuses (coins, angles, pointes, arêtes vives, rugosité).
10a	Travaux comportant un risque de chute : 1) Travaux à des postes de travail ou sur des voies de circulation surélevés (p. ex. échelles) 2) Travaux dans des zones présentant des ouvertures dans le sol.

²Ordonnance du 19 décembre 1983 sur la prévention des accidents et des maladies professionnelles (RS 832.30)

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Chiffre(s) ⁴	Sujets de prévention pour la formation, l'instruction et la surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ³ de l'entreprise						
				Formation			Instructions des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Aide durant les CI	Aide de l'EP		Permanente	Fréquente	Occasionnelle
Changement d'outillage sur un mélangeur planétaire ouvert Ajout d'ingrédients et d'adjuvants (réceptacle jusqu'à 25 kg) Retourner des fromages	<ul style="list-style-type: none"> Surcharge de l'engin de manutention lors du levage et du déplacement de charges lourdes Postures et mouvements défavorables 	3a	<ul style="list-style-type: none"> Organiser le travail de façon ergonomique Utiliser un mode de levage adéquat Utiliser des moyens auxiliaires/de levage Éviter les charges sollicitant excessivement les capacités physiques Prévoir un changement d'activité Respecter les pauses de récupération Suva FI 44018.d « Soulever et porter correctement une charge » Brochure d'information CFST 6245.d « Manutention de charge – sans accidents » Commentaire de l'ordonnance 3 relative à la loi sur le travail, art. 25 Charges, alinéa 2 Jeunes	1-2 ^e AA	1 ^e AA	1 ^e AA	Formation et application pratique	1 ^e AA	2 ^e AA	
Travaux sur des lignes de production en marche	<ul style="list-style-type: none"> Vapeur brûlante Bruit 	4b 4c	<ul style="list-style-type: none"> Lors de travaux comportant un risque de brûlure, respecter les consignes particulières de l'entreprise Porter un EPI (p. ex. protection auditive) adapté Suva DP 84015.d « Vous disiez? Questions-réponses sur le bruit »	1-2 ^e AA	1/2 ^e AA	1 ^e AA	Formation et application pratique	1 ^e AA	2 ^e AA	
Manipulation de substances dangereuses, comme les produits de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> Irritation de la peau, des muqueuses, des voies respiratoires Lésions corrosives Allergies, eczéma Risque d'incendie et d'explosion 	6a 5a	<ul style="list-style-type: none"> Respecter les instructions des fiches de sécurité Lire les indications figurant sur les étiquettes, respecter les conseils de transformation / dangers / avertissements sur les étiquettes et observer les mesures de protection Entreposer les produits chimiques dans leurs récipients d'origine, ne jamais les transvaser dans des bouteilles de boisson ou des récipients pour denrées alimentaires Changer de vêtement avant et après le travail Porter un EPI adapté (lunettes et gants de sécurité, protection respiratoire) Nettoyer la peau avec des produits doux 	1-3 ^e AA	1/2 ^e AA	1 ^e AA	Formation et application pratique	1 ^e AA	2 ^e AA	

³ Est considérée comme spécialiste toute personne possédant dans le domaine d'apprentissage de l'élève un certificat fédéral de capacité (attestation fédérale de formation professionnelle si prévue dans l'Orfo) ou une qualification équivalente.

⁴ Chiffre selon liste de contrôle SECO « Travaux dangereux dans la formation professionnelle initiale »

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Chiffre(s) ⁴	Sujets de prévention pour la formation, l'instruction et la surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ³ de l'entreprise						
				Formation			Instructions des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Aide durant les CI	Aide de l'EP			Permanente	Fréquente
			<ul style="list-style-type: none">Soigner la peau avec des produits adéquatsObserver les règles d'hygièneMesures de protection anti-incendie Suva FI 11030.d « Substances dangereuses : ce qu'il faut savoir » Suva FI 66113.f « Demi-masques de protection respiratoire contre la poussière. Points essentiels en matière de sélection et d'utilisation » Suva FI 44074.d « Protection de la peau au travail »							
Travaux avec des outils, machines dangereux Utilisation, surveillance et entretien d'installations de production	Être écrasé, se couper, être happé / touché / brûlé <ul style="list-style-type: none">Intervention sur des pièces en mouvement non protégéesContact avec des surfaces dangereusesEngins de manutention / de travail en mouvementPièces en mouvement incontrôléÉtat des postes de travail et voie de circulationVapeur brûlante	4b 8a 8d	<ul style="list-style-type: none">Utiliser les machines et installations conformément aux instructions du fabricantNe pas intervenir sur des machines, installations et engins de manutention en mouvement non protégésNe travailler qu'à des emplacements sécurisésTravailler en adoptant une position sûreUtiliser les voies de circulation offrant une entière sécuritéPorter un EPI ad hoc (p. ex. lunettes, gants et chaussures de sécurité) Guide Suva destiné aux formateurs et aux supérieurs 88286.d « 10 étapes pour un apprentissage en toute sécurité »	1-2° AA	1/2° AA	1° AA	Formation et application pratique	1° AA	2° AA	
Entretien et maintenance des installations de production	Démarrage incontrôlé	8c	<ul style="list-style-type: none">Mettre l'installation/la machine hors tensionProcéder à la maintenance des machines et installations conformément aux instructions du fabricant.	1-3° AA	1-3° AA	1° AA	Formation et application pratique	1° AA	2° AA	
Activités d'entretien et de contrôle Ajout d'ingrédients et d'adjuvants Manutention de meules de fromage par une ouverture dans le sol	<ul style="list-style-type: none">Chutes	10a	<u>Échelle</u> <ul style="list-style-type: none">Avant de monter sur l'échelle, vérifier son état et son adéquation (ne pas utiliser d'échelle défectueuse)Sécuriser le haut et les pieds de l'échelleUtilisation conforme Suva DP 84070.d « Qui peut répondre 12 fois « oui » ? Sécurité sur les échelles simples et doubles » <u>Plateforme</u>	1-2° AA	1/2° AA	1° AA	Formation et application pratique	1° AA	2° AA	

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Chiffre(s) ⁴	Sujets de prévention pour la formation, l'instruction et la surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ³ de l'entreprise						
				Formation			Instructions des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Aide durant les CI	Aide de l'EP		Permanente	Fréquente	Occasionnelle
			<ul style="list-style-type: none"> Toujours s'appuyer sur la rampe pour monter et descendre Se harnacher si nécessaire pour prévenir toute chute Veiller à ce que les postes de travail en contrebas ne soient pas menacés par une chute d'objets ou de fluides <u>Ouvertures dans le sol</u> <ul style="list-style-type: none"> Respecter les règles comportementales spécifiques à l'entreprise Suva CL 67008.d Ouvertures dans le sol 							

Légende : CI : cours interentreprises ; EP : école professionnelle ; B : brochure ; DP : dépliant ; AA : année d'apprentissage ; FI : feuillet informatif ; EPI : équipement de protection individuelle

Les mesures d'accompagnement ont été élaborées par la SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE en collaboration avec un spécialiste de la sécurité au travail. L'accord du SECO concernant les dérogations à l'interdiction des travaux dangereux (art. 4, al. 4, OLT 5) a été donné le 23.1.2017.

Glossaire (*voir *Lexique de la formation professionnelle*, 4^e édition 2013 revue et complétée, édité par le CSFO, Berne, www.lex.formationprof.ch)

Responsables de la formation professionnelle*

Le terme de responsables de la formation professionnelle comprend tous les spécialistes qui dispensent une partie de la formation initiale aux apprenti-e-s, qu'il s'agisse de formation pratique professionnelle ou de formation scolaire : formateurs/formatrices actifs/actives dans les entreprises formatrices, formateurs/formatrices pour les cours interentreprises, enseignant-e-s de la formation initiale scolaire, expert-e-s aux examens.

Rapport de formation*

Les connaissances acquises dans l'entreprise donnent périodiquement lieu à un contrôle dont les résultats sont consignés dans le rapport de formation. Le contrôle revêt la forme d'un entretien structuré entre le formateur/la formatrice et la personne en formation.

Plan de formation

Le plan de formation, qui accompagne l'ordonnance sur la formation, contient les bases de la pédagogie professionnelle, le profil de qualification, les compétences opérationnelles regroupées en domaines de compétences opérationnelles et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Le contenu du plan de formation est du ressort de l'Ortra nationale. Le plan de formation est élaboré et signé par l'Ortra.

Cadre européen des certifications (CEC)

Le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie (CEC) vise à permettre de comparer les compétences et qualifications professionnelles entre les pays européens. Afin de relier les qualifications nationales au CEC et donc de pouvoir les comparer aux qualifications d'autres pays européens, plusieurs États membres élaborent des cadres nationaux de certifications (CNC).

Compétence opérationnelle

Une compétence opérationnelle est démontrée par la maîtrise d'une situation professionnelle. Concrètement, un professionnel confirmé est capable de mettre en pratique de manière autonome un ensemble de connaissances, d'aptitudes et de comportements en fonction de chaque situation. Les personnes qui suivent une formation acquièrent peu à peu les compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles correspondant aux différentes compétences opérationnelles.

Domaine de compétences opérationnelles

Les actions professionnelles, c'est-à-dire les activités qui demandent des compétences similaires ou qui s'inscrivent dans un processus de travail comparable, sont regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

Travail pratique individuel (TPI)

Le TPI est l'une des deux formes que peut revêtir l'examen des compétences dans le domaine de qualification « travail pratique ». L'examen a lieu dans l'entreprise formatrice dans le cadre d'un mandat d'entreprise. Il est régi par les « Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final » de la profession correspondante.

Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (CSDPQ)

Chaque ordonnance sur la formation professionnelle initiale définit, à la section 10, la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la profession concernée ou du champ professionnel correspondant.

La commission CSDPQ est à la fois un organe stratégique chargé d'une mission de surveillance, qui regroupe les partenaires de la formation professionnelle en question, et un instrument d'avenir au service de la qualité selon l'art. 8 LFP⁵.

Entreprise formatrice*

La formation à la pratique professionnelle est dispensée dans des entreprises tant du secteur privé que

⁵ RS 412.10

du secteur public. À cet effet, les entreprises doivent être au bénéfice d'une autorisation de former délivrée par l'autorité cantonale compétente.

Objectifs évaluateurs

Les objectifs évaluateurs concrétisent les compétences opérationnelles et intègrent l'évolution des besoins de l'économie et de la société. Ils sont harmonisés entre eux dans le cadre de la coopération entre les lieux de formation. Dans la plupart des cas, les objectifs rattachés à l'entreprise formatrice, à l'école professionnelle et aux cours interentreprises sont différents, mais la formulation peut aussi être la même (p. ex. pour la sécurité au travail, la protection de la santé ou les activités artisanales).

Dossier de formation*

Le dossier de formation est un instrument servant à promouvoir la qualité de la formation à la pratique professionnelle. La personne en formation y consigne tous les travaux importants accomplis en lien avec les compétences opérationnelles qu'elle doit acquérir. En consultant le dossier de formation, le/la formateur/formatrice mesure l'évolution de la formation et l'engagement personnel dont fait preuve la personne en formation.

Personne en formation*

Est considérée/considéré comme personne en formation celle ou celui qui a achevé la scolarité obligatoire et a conclu un contrat d'apprentissage régi par une ordonnance sur la formation.

Lieux de formation*

La force de la formation professionnelle initiale en mode dual réside dans sa relation étroite avec le monde du travail. Celle-ci se reflète dans la collaboration entre les trois lieux de formation qui dispensent ensemble la formation initiale : l'entreprise formatrice, l'école professionnelle et les cours interentreprises.

Cadre national des certifications (CNC formation professionnelle)

Le cadre des certifications a pour but d'accroître la transparence et la comparabilité, au niveau tant national qu'international, des diplômes de formation professionnelle et de faciliter ainsi la mobilité sur le marché du travail. Le cadre des certifications comporte huit niveaux, distinguant chacun les trois catégories d'exigences « connaissances », « aptitudes » et « compétences ». Un supplément descriptif standardisé du certificat est établi pour chaque diplôme de la formation professionnelle initiale.

Organisation du monde du travail (Ortra)*

Le terme générique « organisations du monde du travail » désigne à la fois les partenaires sociaux, les associations professionnelles ainsi que d'autres organisations compétentes et prestataires de la formation professionnelle. L'Ortra responsable d'une profession définit les contenus du plan de formation, organise la formation professionnelle initiale et constitue l'organe responsable des cours interentreprises.

Domaines de qualification*

Trois domaines de qualification figurent en règle générale dans l'ordonnance sur la formation. Ce sont respectivement le travail pratique, les connaissances professionnelles et la culture générale.

- **Domaine de qualification « travail pratique »** : Le travail pratique peut revêtir deux formes : celle d'un travail pratique individuel (TPI) ou celle d'un travail pratique prescrit (TPP).
- **Domaine de qualification « connaissances professionnelles »** : L'examen portant sur les connaissances professionnelles représente le volet scolaire et théorique de l'examen final. La personne en formation passe un examen écrit ou des examens écrit et oral. Dans des cas dûment motivés, la culture générale peut être enseignée et évaluée en même temps que les connaissances professionnelles.
- **Domaine de qualification « culture générale »** : Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale.⁶ Si la culture générale est dispensée de manière intégrée, l'évaluation se fait en même temps que le domaine de qualification « connaissances professionnelles ».

⁶ RS 412.101.241

Profil de qualification

Le profil de qualification décrit les compétences opérationnelles que toute personne doit posséder à l'issue de sa formation. Il est établi à partir du profil d'activités et sert de base à l'élaboration du plan de formation.

Procédure de qualification*

L'expression « procédure de qualification » est utilisée pour désigner toutes les procédures permettant de constater si une personne dispose des compétences opérationnelles définies dans l'ordonnance sur la formation correspondante.

Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI)

En collaboration avec les partenaires de la formation professionnelle (cantons et organisations du monde du travail), le SEFRI assure la qualité et le développement continu de l'ensemble du système. Il veille à la comparabilité et à la transparence des offres dans toute la Suisse.

Enseignement des connaissances professionnelles

Les personnes en formation acquièrent les qualifications professionnelles en suivant l'enseignement dispensé par l'école professionnelle. Les objectifs et les exigences sont définis dans le plan de formation. Les notes semestrielles de l'enseignement des connaissances professionnelles sont prises en compte dans la note globale de la procédure de qualification à titre de note d'expérience.

Cours interentreprises (CI)*

Les cours interentreprises visent à enseigner des aptitudes pratiques de base. Ils complètent la formation en entreprise et la formation scolaire.

Partenariat sur la formation professionnelle*

La formation professionnelle est une tâche conjointe de la Confédération, des cantons et des organisations du monde du travail. Ces trois partenaires associent leurs efforts pour assurer une formation professionnelle de qualité et un nombre de places d'apprentissage suffisant.

Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation ; orfo)

Une orfo réglemente notamment, pour une profession donnée, l'objet et la durée de la formation professionnelle initiale, les objectifs et les exigences de la formation à la pratique professionnelle et de la formation scolaire, l'étendue des contenus de la formation, les parts attribuées aux lieux de formation, les procédures de qualification, les certificats délivrés et les titres décernés. En règle générale, l'Ortra dépose une demande auprès du SEFRI en vue de l'édiction d'une orfo, qu'elle élabore en collaboration avec la Confédération et les cantons. La date d'entrée en vigueur d'une orfo est définie par les partenaires de la formation professionnelle. Le SEFRI est l'instance chargée de l'édiction.

Travail pratique prescrit (TPP)*

Le travail pratique prescrit est l'alternative au travail pratique individuel. Deux experts en suivent l'exécution pendant toute la durée de l'examen. Les points d'appréciation et la durée de l'épreuve figurant dans l'orfo sont valables pour tous les candidats.

Objectifs et exigences de la formation professionnelle initiale

Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale figurent dans l'orfo et dans le plan de formation. Dans le plan de formation, ils s'articulent en domaines de compétences opérationnelles, en compétences opérationnelles et en objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation (entreprise formatrice, école professionnelle et cours interentreprises).

Explications complémentaires concernant les compétences opérationnelles

Les quatre dimensions des compétences opérationnelles se déclinent en différents éléments propres à chaque profession.

1. Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les domaines suivants :

- la connaissance des termes spécifiques (langage technique), des normes (de qualité), des éléments et des systèmes et de leur importance pour les situations de travail ;
- la maîtrise des méthodes, procédures, outils et matériaux propres à la profession et leur utilisation dans les règles ;
- la connaissance des dangers et des risques, des mesures de prévention et de protection qu'ils impliquent, et le sens des responsabilités qui s'impose.

2. Compétences méthodologiques

2.1 Techniques de travail

Pour la résolution des tâches professionnelles, les employées/employés en industrie laitière utilisent la méthode appropriée, les équipements, les installations techniques et les auxiliaires. Ceux-ci leur permettent de maintenir un bon ordre, d'établir des priorités, d'organiser systématiquement et rationnellement les processus, d'assurer la sécurité au travail et de respecter les prescriptions d'hygiène. Ils planifient leurs étapes de travail, travaillent de façon ciblée et efficace et évaluent systématiquement leurs étapes de travail.

2.2 Réflexion et actions interdisciplinaires axées sur les processus

Les employées/employés en industrie laitière AFP appréhendent les processus de travail dans le contexte de l'entreprise, tiennent compte des différents processus situés en amont et en aval et sont conscients des incidences de leurs activités sur les produits ainsi que sur les collaborateurs et les résultats de l'entreprise.

2.3 Stratégies d'information et de communication

Dans les entreprises transformant du lait, l'utilisation des moyens d'information et de communication est importante. Les employées/employés en industrie laitière AFP en sont conscients et participent à l'optimisation de la transmission des informations au sein de l'entreprise. Ils se procurent eux-mêmes des informations et en font un usage profitable pour l'entreprise et pour leur propre apprentissage.

2.4 Stratégies d'apprentissage

Différentes stratégies permettent d'apprendre plus efficacement. Les employées/employés en industrie laitière AFP analysent leur manière d'apprendre et l'adaptent aux différentes tâches et problématiques. Comme les styles d'apprentissage varient d'une personne à l'autre, ils adoptent des stratégies efficaces qui leur apportent plaisir, succès et satisfaction en renforçant leurs prédispositions à apprendre par eux-mêmes tout au long de leur vie.

2.5 Techniques de présentation

Les résultats d'une entreprise sont fortement influencés par la manière dont ses produits et services sont présentés aux clients. Les employées/employés en industrie laitière AFP connaissent et maîtrisent les techniques et les supports de présentation, et les utilisent en fonction de la situation.

2.6 Comportement écologique

Les employées/employés en industrie laitière AFP sont conscients de la disponibilité limitée des ressources naturelles. Ils privilégient une utilisation économe des matières premières, de l'eau et de l'énergie, et ont recours à des technologies, à des stratégies et à des techniques de travail ménageant les ressources.

2.7 Comportement économique

Agir conformément aux principes économiques est la base du succès de l'entreprise. Les employées/employés en industrie laitière AFP sont conscients des coûts des matières premières, des matériaux, des machines, des installations et des équipements. Ils effectuent leurs tâches de manière efficace et sûre.

3. Compétences sociales

3.1 Capacité à communiquer

La communication objective revêt une importance primordiale dans l'exercice de la profession. C'est pourquoi les employées/employés en industrie laitière AFP savent communiquer dans les situations professionnelles et appliquent les règles de base d'une discussion. Ils adaptent leur manière de s'exprimer et leur comportement en fonction des situations et des besoins de leurs interlocuteurs. Ils parlent avec respect et estime.

3.2 Capacité à gérer des conflits

Étant donné que des personnes parfois très différentes sont amenées à collaborer sur un même lieu de travail, il se peut que des situations conflictuelles surgissent. Les employées/employés en industrie laitière AFP en sont conscients et réagissent de manière calme et réfléchie. Ils sont ouverts au dialogue, sont prêts à accepter d'autres points de vue, s'expriment avec pertinence et recherchent des solutions constructives.

3.3 Aptitude au travail en équipe

Les tâches professionnelles peuvent être résolues de manière individuelle ou en groupe. Dans de nombreuses situations, une équipe est plus performante qu'un individu. Si les employées/employés en industrie laitière AFP travaillent en équipe, ils appliquent les règles d'un travail fructueux en équipe.

4. Compétences personnelles

4.1 Capacité de réflexion

Les employées/employés en industrie laitière AFP sont capables de jeter un regard critique sur leurs propres actions, de réfléchir sur leurs expériences de vie personnelles et d'intégrer les résultats de ces analyses à leur quotidien professionnel. Ils savent comment tenir compte aussi bien de leurs attentes, valeurs et normes que de celles des autres, faire la part des choses et composer avec elles (tolérance).

4.2 Autonomie et responsabilité

Dans leur activité professionnelle, les employées/employés en industrie laitière AFP sont co-responsables du résultat de la production et des processus de travail. Ils prennent des décisions par eux-mêmes et avec sérieux dans leur secteur de responsabilité et agissent en conséquence.

4.3 Résistance au stress

Les employées/employés en industrie laitière AFP sont capables de faire face à des contraintes physiques et psychiques inhérentes à leur profession. Ils connaissent leurs propres limites et demandent de l'aide pour gérer des situations complexes.

4.4 Flexibilité

Les employées/employés en industrie laitière AFP sont capables de s'adapter aux changements et aux nouvelles situations tout en les modelant.

4.5 Performance et comportement au travail

Dans un environnement compétitif, seules les entreprises ayant des employés motivés et performants sont en mesure de s'imposer. Les employées/employés en industrie laitière AFP s'emploient à atteindre les objectifs de l'entreprise. Ils développent et consolident leur volonté de s'investir dans l'entreprise et à l'école. Leur comportement au travail se caractérise par cinq qualités : ponctualité, concentration, rigueur, fiabilité et minutie.

4.6 Apprentissage tout au long de la vie

L'évolution des technologies et des besoins des clients impose d'acquérir en permanence de nouvelles connaissances et aptitudes et d'apprendre tout au long de la vie. Les employées/employés en industrie laitière AFP sont ouverts aux nouveautés et continuent à se former leur vie durant, confortant ainsi leur capacité d'insertion dans le marché du travail et leur personnalité.