

Données clés relatives à la procédure d'audition concernant l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de Technologue du lait CFC et le plan de formation

Délai: 15 avril 2019

N° de la profession: 21606	Titre protégé: Technologue du lait CFC	
Orientation:	-	
Domaines spécifiques:	a. fabrication de spécialités laitières locales et régionales; b. conseil à la clientèle et vente de produits laitiers; c. exécution d'analyses supplémentaires; d. utilisation d'installations de production automatisées; e. mise en valeur des sous-produits dans l'engraissement porcin	
Champ professionnel: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Le cas échéant, quelles professions ont déjà été regroupées ?	
Durée de la formation:	Nouveau: <input type="checkbox"/> 2 ans <input checked="" type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans	Jusqu'à présent: <input type="checkbox"/> 2 ans <input checked="" type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans
Profession à abroger:	N° de la profession: 21605	Profession: Technologue du lait CFC
Statistiques relatives au nombre de contrats d'apprentissage:	Année: 2017	Nombre total: 326 (77 f / 249 m)

Profil de la profession

Les technologues du lait de niveau CFC maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:

- ils travaillent dans des entreprises de transformation laitière artisanales ou industrielles, où ils exécutent différents processus de transformation du lait cru avec soin et conformément aux prescriptions de l'entreprise, afin d'obtenir un lait possédant les propriétés souhaitées pour sa transformation en différents produits;
- ils fabriquent des produits laitiers spécifiques à l'entreprise de grande qualité; pour cela, ils disposent de connaissances spécifiques aux produits et aux processus, et exécutent les différents processus dans les règles de l'art selon les instructions de l'entreprise;
- ils travaillent de façon efficace et rationnelle en préparant et en utilisant les installations et l'équipement technique dans les règles de l'art, et en les maintenant en bon état;
- ils prennent les mesures nécessaires en matière d'hygiène du personnel, des locaux et de la production et respectent les normes de qualité de l'entreprise;
- ils respectent, lors de tous leurs travaux, les prescriptions en matière de sécurité au travail, de protection de la santé, de protection de l'environnement et d'utilisation rationnelle de l'énergie.

AFP: Oui / Non | Si non: A été clarifié / Aucun besoin / A voir ultérieurement

Remarques: La révision totale vise les 2 objectifs principaux suivants :

- Adaptation des prescriptions sur la formation selon les textes de référence (sécurité juridique)
- Simplification de la procédure de qualification (abandon de la note combinée connaissances professionnelles – note d'expérience comme condition de réussite)

Organes(e) responsable(s)

- Société suisse d'industrie laitière (SSIL), www.technologue.ch

Formation à la pratique professionnelle

Durée moyenne sur toute la durée de la formation professionnelle initiale:	4 jours par semaine
--	---------------------

Formation scolaire

Nombre de leçons:	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Enseignement des connaissances professionnelles:	680	680
Culture générale:	360	360
Sport:	120	120
Total:	<u>1160</u>	<u>1160</u>
Modèle standard:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Modèle dégressif:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Modèle progressif:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enseignement par blocs:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CPI:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques: -		

Cours interentreprises

Nombre de jours:	Nouveau: 8	Jusqu'à présent: 8
Remarques: -		

Procédure de qualification

Domaines de qualification:	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Examen partiel:	<input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non
Travail pratique:	6 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP	6 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP
Connaissances professionnelles:	3 heures <input checked="" type="checkbox"/> Oral / <input checked="" type="checkbox"/> Ecrit	3 heures <input checked="" type="checkbox"/> Oral / <input checked="" type="checkbox"/> Ecrit

Note d'expérience

	Nouveau:	Jusqu'à présent:
Pratique professionnelle:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enseignement des connaissances professionnelles:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cours interentreprises:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Autres remarques

-

Personne de contact au SEFRI

Odile Fahmy, Tel. 058 483 90 47, E-Mail: odile.fahmy@sbfi.admin.ch
--