

Données clés

relatives à la procédure d'audition concernant l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de praticienne en denrées alimentaires AFP / praticien en denrées alimentaires AFP et le plan de formation

Délai: 08.02.2024

| | | |
|--|--|--|
| N° de la profession: 21417 | Titre protégé: praticienne en denrées alimentaires AFP / praticien en denrées alimentaires AFP | |
| Durée de la formation: | Nouveau: <input checked="" type="checkbox"/> 2 ans <input type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans | Jusqu'à présent: <input checked="" type="checkbox"/> 2 ans <input type="checkbox"/> 3 ans <input type="checkbox"/> 4 ans |
| Profession à abroger: | N° de la profession: 21415 | Profession: praticienne en denrées alimentaires AFP/ praticien en denrées alimentaires AFP |
| Statistiques relatives au nombre de contrats d'apprentissage: | Année: 2022 | Nombre total: 54 |

Profil de la profession

| |
|---|
| <p>Les praticiens en denrées alimentaires avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:</p> <p>a. ils pilotent des installations de production de denrées alimentaires ou de boissons d'un haut niveau de qualité sur mandat d'un supérieur;</p> <p>b. ils exécutent leurs mandats de manière précise et consciencieuse en ménageant les ressources; ce faisant, ils mettent systématiquement en œuvre les directives relatives à la qualité, à l'hygiène, à la protection de l'environnement et à la sécurité au travail, communiquent avec l'équipe et donnent les instructions nécessaires au personnel;</p> <p>c. ils possèdent des connaissances de base en matière de technologie des denrées alimentaires et de technologie des boissons et sont en mesure d'identifier à temps les écarts de qualité des produits et les dérangements sur l'installation de production.</p> |
| <p>Remarques: La révision vise principalement à favoriser la perméabilité vers le CFC en actualisant l'orientation vers les compétences.</p> |

Organes(e) responsable(s)

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">Arbeitsgemeinschaft für Lebensmitteltechnologien (AG LMT) |
|---|

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: |
|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Connaissances professionnelles: | 400 | 400 |
| Culture générale: | 240 | 240 |
| Sport: | <u>80</u> | <u>80</u> |
| Total: | <u>720</u> | <u>720</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: Bemerkungen | | |

Cours interentreprises

| | | |
|-------------------------------|-------------------|---------------------------|
| Nombre de jours: | Nouveau: 0 | Jusqu'à présent: 0 |
| Remarques: Bemerkungen | | |

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: | 8 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP | 4 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP |
| Connaissances professionnelles: | <input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| Remarques: Bemerkungen | | |

Note d'expérience

| | Nouveau: | Jusqu'à présent: |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Pratique professionnelle: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Connaissances professionnelles: | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Cours interentreprises: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Remarques: Bemerkungen | | |

Autres remarques

| |
|-------------|
| Bemerkungen |
|-------------|

Personne de contact au SEFRI

| |
|--|
| Odile Fahmy, tél. 058 483 90 47, courriel: odile.fahmy@sbfi.admin.ch |
|--|