

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
--