



## Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de

selon le texte de référence du 31.8.2012 (état le 1.5.2023) → bitte bis nach E-Circuit  
stehen lassen

**praticienne en denrées alimentaires AFP / praticien en denrées  
alimentaires AFP**

du - V5

---

21417	<b>Praticienne en denrées alimentaires AFP / Praticien en denrées alimentaires AFP Lebensmittelpraktikerin EBA / Lebensmittelpraktiker EBA Addetta alimentarista CFP / Addetto alimentarista CFP</b>
-------	--

---

*Le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI),  
vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle<sup>1</sup>,  
vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle  
(OFPr)<sup>2</sup>,  
und vu l'art. 4, al. 4, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des  
jeunes travailleurs (OLT 5)<sup>3</sup>,  
arrête:*

### **Section 1   Objet et durée**

#### **Art. 1       Profil de la profession**

Les praticiens en denrées alimentaires avec attestation fédérale de formation profes-  
sionnelle (AFP) maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les  
connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:

RS ...

- 1   RS **412.10**
- 2   RS **412.101**
- 3   RS **822.115**

- a. ils pilotent des installations de production de denrées alimentaires ou de boissons d'un haut niveau de qualité sur mandat d'un supérieur;
- 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;
- 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.

## **Art. 2** Durée et début

<sup>1</sup> La formation professionnelle initiale dure 2 ans.

<sup>2</sup> Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec le début de la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

## **Section 2 Objectifs et exigences**

### **Art. 3** Principes

<sup>1</sup> Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont fixés en termes de compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

<sup>2</sup> Tous les lieux de formation collaborent à l'acquisition des compétences opérationnelles par les personnes en formation. Ils coordonnent les contenus de la formation et des procédures de qualification.

### **Art. 4** Compétences opérationnelles

La formation comprend les compétences opérationnelles ci-après dans les domaines de compétences opérationnelles suivants:

- a. préparation et coordination de la production:
  1. préparer le poste de travail pour la production de denrées alimentaires ou de boissons,
  2. réceptionner et expliquer l'ordre de production,
  3. préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production,
  4. préparer l'installation de production de denrées alimentaires ou de boissons,
  5. donner des instructions au personnel de production travaillant sur l'installation;

- b. conduite d'une installation de production:
  - 1. mettre en route l'installation de production de denrées alimentaires ou de boissons,
  - 2. contrôler et documenter le processus de production de denrées alimentaires ou de boissons,
  - 3. diriger et surveiller le processus de production de denrées alimentaires ou de boissons,
  - 4. arrêter l'installation de production de denrées alimentaires ou de boissons;
- c. clôture de la production:
  - 1. stocker les matières premières, les matières auxiliaires, les additifs et les produits semi-finis et finis,
  - 2. libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus consécutifs,
  - 3. nettoyer le poste de travail et l'installation de production,
  - 4. saisir les données de production dans les systèmes de gestion ERP de l'entreprise,
  - 5. trier les co-produits et les déchets de la production de denrées alimentaires ou de boissons pour une revalorisation ou l'élimination;
- d. optimisation d'une installation de production:
  - 1. remédier à des dérangements courants sur l'installation de production,
  - 2. élaborer des propositions d'amélioration pour l'installation de production avec l'équipe.

### **Section 3**

## **Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et développement durable**

### **Art. 5**

<sup>1</sup> Dès le début de la formation et tout au long de celle-ci, les prestataires de la formation remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, en particulier les directives et les recommandations relatives à la communication des dangers et des mesures de sécurité dans ces trois domaines.

<sup>2</sup> Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et sont prises en considération dans les procédures de qualification.

<sup>3</sup> Les aspects liés au développement durable spécifiques à la profession sont transmis dans tous les lieux de formation.

- <sup>4</sup> En dérogation à l’art. 4, al. 1, OLT 5 et conformément aux prescriptions de l’art. 4, al. 4, OLT 5, il est permis d’occuper les personnes en formation, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux mentionnés dans l’annexe 2 du plan de formation.
- <sup>5</sup> La dérogation visée à l’al. 4 présuppose que les personnes en formation soient formées, encadrées et surveillées en fonction des risques accrus qu’elles courent; ces dispositions particulières sont définies dans l’annexe 2 du plan de formation à titre de mesures d’accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

Section 4

Étendue de la formation dans les différents lieux de formation et langue d’enseignement

Art. 6

Formation à la pratique professionnelle

La formation à la pratique professionnelle en entreprise s’étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

Art. 7

École professionnelle

<sup>1</sup> L’enseignement obligatoire dispensé à l’école professionnelle comprend 720 périodes d’enseignement. Celles-ci sont réparties selon le tableau suivant:

Enseignement	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année	Total
a. Connaissances professionnelles			
– Préparation et coordination de la production	70	70	140
– Conduite d’une installation de production			
Clôture de la production	90	90	180
– Optimisation d’une installation de production	40	40	80
<b>Total connaissances professionnelles</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>400</b>
b. Culture générale	120	120	240
c. Éducation physique	40	40	80
<b>Total des périodes d’enseignement</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>720</b>

<sup>2</sup> De légers aménagements peuvent être apportés à la répartition du nombre de périodes d’enseignement entre les années d’apprentissage au sein d’un même domaine de compétences opérationnelles, en accord avec les autorités cantonales et les organisations du monde du travail compétentes. L’atteinte des objectifs de formation prescrits doit être garantie dans tous les cas.

<sup>3</sup> L'enseignement de la culture générale 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<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> La langue d'enseignement est la langue nationale, dans sa forme standard, du lieu où se trouve l'école. Les cantons peuvent autoriser des langues d'enseignement supplémentaires.

<sup>5</sup> Les écoles professionnelles sont encouragées à proposer un enseignement bilingue, dans la langue nationale du lieu où se trouve l'école et dans une autre langue nationale ou en anglais.

## Section 5 Plan de formation

### Art. 8

<sup>1</sup> Un plan de formation<sup>5</sup> édicté par l'organisation du monde du travail compétente est disponible à l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

<sup>2</sup> Le plan de formation:

- a. contient le profil de qualification, qui comprend:
  1. le profil de la profession,
  2. la vue d'ensemble des domaines de compétences opérationnelles et des compétences opérationnelles,
  3. le niveau d'exigences de la profession;
- b. détaille les contenus de la formation initiale et les dispositions en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement;
- c. définit quelles compétences opérationnelles sont transmises et acquises dans chaque lieu de formation.

<sup>3</sup> Le plan de formation est assorti de la liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité, avec indication du nom de l'organisme auprès duquel ils peuvent être obtenus.

<sup>4</sup> RS 412.101.241

<sup>5</sup> Le plan de formation du [date] est disponible dans la liste des professions du SEFRI à l'adresse suivante: [www.bvz.admin.ch](http://www.bvz.admin.ch) > Professions A-Z.

## Section 6

### Exigences posées aux formateurs et nombre maximal de personnes en formation dans l'entreprise

#### Art. 9 Exigences posées aux formateurs

Les personnes ci-après remplissent les exigences posées aux formateurs:

- a. les technologues en denrées alimentaires CFC justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- b. les technologues du brassage et des boissons CFC justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- c. les titulaires d'un certificat fédéral de capacité dans une profession apparentée justifiant des connaissances professionnelles requises propres aux praticiens en denrées alimentaires AFP et d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- d. les titulaires d'un titre correspondant de la formation professionnelle supérieure justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- e. les titulaires d'un diplôme correspondant d'une haute école justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent.

#### Art. 10 Nombre maximal de personnes en formation

<sup>1</sup> Les entreprises qui disposent d'un formateur occupé à 100 % ou de deux formateurs occupés chacun au moins à 60 % peuvent former une personne.

<sup>2</sup> Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel supplémentaire occupé à 100 % ou pour chaque groupe supplémentaire de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 %.

<sup>3</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité, d'une attestation fédérale de formation professionnelle ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>4</sup> Dans les entreprises qui ne sont autorisées à former qu'une seule personne, une seconde personne peut commencer sa formation si la première entame sa dernière année de formation professionnelle initiale.

<sup>5</sup> Dans des cas particuliers, l'autorité cantonale peut autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

## **Section 7**

### **Dossier de formation, rapport de formation et dossier des prestations**

#### **Art. 11** Dossier de formation

<sup>1</sup> Pendant la formation à la pratique professionnelle, la personne en formation tient un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants concernant les compétences opérationnelles à acquérir.

<sup>2</sup> Au moins une fois par semestre, le formateur contrôle et signe le dossier de formation et en discute avec la personne en formation.

#### **Art. 12** Rapport de formation

<sup>1</sup> À la fin de chaque semestre, le formateur établit un rapport de formation attestant le niveau atteint par la personne en formation. À cette fin, il se fonde sur les prestations fournies durant la formation à la pratique professionnelle ainsi que sur celles fournies à l'école professionnelle. Il discute du rapport de formation avec la personne en formation.

<sup>2</sup> Le formateur et la personne en formation conviennent si nécessaire de mesures permettant d'atteindre les objectifs de la formation et fixent des délais en conséquence. Ils consignent les décisions et les mesures prises par écrit.

<sup>3</sup> Au terme du délai fixé, le formateur vérifie l'efficacité des mesures prises; il consigne ses conclusions dans le rapport de formation suivant.

<sup>4</sup> Si les objectifs ne sont pas atteints malgré les mesures prises ou si les chances de réussite de la personne en formation sont compromises, le formateur le signale par écrit aux parties contractantes et à l'autorité cantonale.

#### **Art. 13** Dossier des prestations fournies à l'école professionnelle

L'école professionnelle documente les prestations de la personne en formation relatives aux domaines de compétences opérationnelles enseignés et à la culture générale; elle établit un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

## **Section 8 Procédures de qualification**

#### **Art. 14** Admission

Sont admises aux procédures de qualification les personnes qui ont suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation accréditée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée, pour autant qu'elles remplissent les conditions suivantes:

1. elles ont acquis l'expérience professionnelle nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,
2. elles ont acquis 2 ans au minimum de cette expérience dans le domaine d'activité des praticiens en denrées alimentaires AFP,
3. elles démontrent qu'elles satisfont aux exigences de la procédure de qualification concernée.

**Art. 15**           Objet

Les procédures de qualification visent à démontrer que les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4 ont été acquises.

**Art. 16**           Étendue et organisation de la procédure de qualification  
avec examen final

<sup>1</sup> La procédure de qualification avec examen final porte sur les compétences opérationnelles dans les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

- a. travail pratique sous la forme d'un travail pratique prescrit (TPP) d'une durée de 8 heures; les règles suivantes s'appliquent:
1. le domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale,
  2. la personne en formation doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art en fonction des besoins et de la situation,
  3. le dossier de formation peut être utilisé comme aide,
  4. le domaine de qualification porte sur les domaines de compétences opérationnelles ci-après ainsi que sur l'entretien professionnel d'une durée de 30 minutes, pondérés de la manière suivante

Point d'appréciation	Domaines de compétences opérationnelles	Pondération
1	Préparation et coordination de la production	30 %
	Clôture de la production	
2	Conduite d'une installation de production	50 %
	Optimisation d'une installation de production	
3	Entretien professionnel	20 %

- b. 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<sup>6</sup>.

<sup>2</sup> Dans chaque domaine de qualification, les prestations sont évaluées par au moins 2 experts aux examens.

<sup>6</sup>   SR 412.101.241



## **Art. 17** Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

<sup>1</sup> La procédure de qualification avec examen final est réussie si les conditions suivantes sont réunies:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4;
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

<sup>2</sup> La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final et de la note d'expérience pondérée; la pondération suivante s'applique:

- a. travail pratique: 50 %;
- b. culture générale: 20 %;
- c. note d'expérience: 30 %.

<sup>3</sup> La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des 4 notes semestrielles de l'enseignement des connaissances professionnelles.

<sup>4</sup> Pour les personnes qui ont été admises à la procédure de qualification avec examen final sur la base de l'art. 14, let. c, en relation avec l'art. 32 OFPr, il n'y a pas de note d'expérience; dans ce cas, la note globale est calculée à partir des notes ci-après, pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 80 %;
- b. culture générale: 20 %.

## **Art. 18** Répétition

<sup>1</sup> La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr.

<sup>2</sup> Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

<sup>3</sup> Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne suivent plus l'enseignement des connaissances professionnelles, l'ancienne note d'expérience est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

## **Section 9** Certificat et titre

### **Art. 19**

<sup>1</sup> Les personnes qui ont réussi une procédure de qualification reçoivent l'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

<sup>2</sup> L'AFP autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «praticienne en denrées alimentaires AFP» / «praticien en denrées alimentaires AFP».

<sup>3</sup> Si l'AFP a été obtenue selon la procédure de qualification avec examen final, le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final et, sous réserve de l'art. 17, al. 4, la note d'expérience.

## Section 10 Développement de la qualité et organisation

**Art. 20** Commission suisse pour le développement des professions et la qualité de la formation dans le champ professionnel «technologie des denrées alimentaires»

<sup>1</sup> La Commission suisse pour le développement des professions et la qualité de la formation dans le champ professionnel «technologie des denrées alimentaires» (commission) comprend:

- a. 6 à 8 représentants de la Communauté de travail pour la formation des technologues en denrées alimentaires;
- b. 1 à 3 représentants des écoles professionnelles;
- c. au moins 1 représentant de la Confédération et au moins 1 représentant des cantons.

<sup>2</sup> La composition de la commission doit également:

- a. tendre à une représentation paritaire des sexes;
- b. garantir une représentation équitable des régions linguistiques.

<sup>3</sup> La commission se constitue elle-même.

<sup>4</sup> Elle est notamment chargée des tâches suivantes:

- a. examiner la présente ordonnance et le plan de formation au moins tous les 5 ans en fonction des développements économiques, technologiques, écologiques et didactiques; intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale;
- b. identifier les développements qui requièrent une modification de l'ordonnance et demander à l'organisation du monde du travail compétente de proposer au SEFRI les modifications voulues;
- c. identifier les développements qui requièrent une adaptation du plan de formation et proposer à l'organisation du monde du travail compétente d'effectuer les adaptations voulues;
- d. prendre position sur les instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité, en particulier les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final.

## Section 11 Dispositions finales

### Art. 22 Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du SEFRI du 25 juillet 2007 sur la formation professionnelle initiale de praticienne en denrées alimentaires / praticien en denrées alimentaires avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)<sup>7</sup> est abrogée.

### Art. 23 Dispositions transitoires et première application de dispositions particulières

<sup>1</sup> Les dispositions relatives aux procédures de qualification, au certificat et au titre (art. 14 à 19) sont applicables au 1<sup>er</sup> janvier 2027.

<sup>2</sup> Les personnes qui ont commencé leur formation de praticien en denrées alimentaires AFP avant l'entrée en vigueur de la présente ordonnance l'achèvent selon l'ancien droit, pour autant qu'elles l'achèvent avant le 31 décembre 2028.

<sup>3</sup> Les personnes qui suivent une formation raccourcie l'achèvent selon l'ancien droit, pour autant qu'elles l'achèvent avant le 31 décembre 2028.

<sup>4</sup> Les candidats qui répètent la procédure de qualification avec examen final de praticien en denrées alimentaires AFP jusqu'au 31 décembre 2028 voient leurs prestations appréciées selon l'ancien droit. Sur demande écrite, ils sont évalués selon le nouveau droit.

### Art. 24 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2025.

[Date]

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

Martina Hirayama  
Secrétaire d'État

<sup>7</sup> RO 2007 5099; 2017 7331