

Données clés

relatives à la procédure d'audition concernant l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale dans les professions avec CFC du champ professionnel «technologie des denrées alimentaires» et le plan de formation

Délai: 08.02.2024

N° des professions: 21418 21419	Titre protégé: Technologue en denrées alimentaires CFC Technologue du brassage et des boissons CFC	
Domaines spécifiques:	produits de boulangerie; produits de convenience; produits secs; chocolat et produits de confiserie; bière; boissons.	
Champ professionnel: <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	La profession à abroger de "technologue en denrées alimentaires CFC" est scindée en deux professions regroupées dans une domaine professionnel. La profession de technologue du brassage et des boissons CFC comporte les domaines spécifiques bière et boissons. La profession révisée de technologue en denrées alimentaires CFC comporte quatre domaines spécifiques.	
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: 21416	Profession: technologue en denrées alimentaires CFC
Statistiques relatives au nombre de contrats d'apprentissage:	Année: 2022	Nombre total: 251

Profil de la profession

Les spécialistes avec CFC du champ professionnel «technologie des denrées alimentaires» maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:

- ils sont responsables des processus de production de denrées alimentaires ou de boissons d'un haut niveau de qualité dans leur ensemble, de la réception des matières premières à l'emballage des produits finis; ils s'assurent que les directives relatives à la qualité, à l'hygiène, à la protection de l'environnement et à la sécurité au travail sont mises en œuvre durant toutes les phases de la production;
- ils manient des installations à commande aussi bien analogique que numérique, effectuent des contrôles de qualité, coordonnent les opérations effectuées par l'équipe et communiquent avec les services spécialisés internes tels que la logistique, l'assurance qualité ou le service de maintenance;
- ils possèdent des connaissances étendues et approfondies en matière de technologie des denrées alimentaires et de technologie des boissons; ces connaissances leur permettent d'appliquer les normes de qualité élevées et d'optimiser les processus de production sur le plan de l'efficacité, de la protection de la santé et de la sécurité des denrées alimentaires; ce faisant, ils veillent à une utilisation durable des ressources;

d. ils travaillent de manière précise et consciencieuse et se distinguent par leur esprit analytique et leur compréhension globale des processus.		
AFP:	<input checked="" type="checkbox"/> Oui / <input type="checkbox"/> Non	Si non: <input type="checkbox"/> A été clarifié / <input type="checkbox"/> Aucun besoin / <input type="checkbox"/> A voir ultérieurement
Remarques: La révision vise d'une part à favoriser la perméabilité de l'AFP vers le CFC en actualisant l'orientation vers les compétences et d'autre part à simplifier et unifier la procédure de qualification.		

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:	720	800
Culture générale:	360	360
Sport:	<u>120</u>	<u>160</u>
Total:	<u>1200</u>	<u>1320</u>
Modèle standard:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Modèle dégressif:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Modèle progressif:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enseignement par blocs:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
CPI:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques: La nombre de leçons de connaissances professionnelles spécifique à chaque domaine spécifique a été réduit à 60.		

Cours interentreprises

Nombre de jours:	Nouveau: entre 7 et 15	Jusqu'à présent: entre 5 et 10
Remarques: les cours interentreprises sont définis séparément pour chaque domaine spécifique		

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:	14 heures <input type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP 24-32 heures <input checked="" type="checkbox"/> TPI / <input type="checkbox"/> TPP	16-32 heures <input checked="" type="checkbox"/> TPI / <input checked="" type="checkbox"/> TPP
Connaissances professionnelles:	<input type="checkbox"/> Oui / <input checked="" type="checkbox"/> Non	3 heures <input type="checkbox"/> Oral / <input checked="" type="checkbox"/> Ecrit
Remarques: Le travail pratique est prévu sous la forme d'un TPI sauf pour le domaine spécifique "chocolat et produits de confiserie".		

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
--