

Champ professionnel «technologie des denrées alimentaires» avec CFC, en procédure d'audition

- ▷ La nouvelle ordonnance abroge l'ordonnance et le plan de formation de technologue en denrées alimentaires CFC du 5 septembre 2012. Technologue en denrées alimentaires CFC comprend les domaines spécifiques *Produits de boulangerie*, *Produits secs* (comme auparavant), le domaine spécifique modifié *Convenience (Produits carnés intégré)* ainsi que le domaine spécifique regroupé *Chocolat et produits de confiserie*. Les anciens domaines spécifiques *Bière* et *Boissons* de technologue en denrées alimentaires CFC font partie de la nouvelle profession de technologue du brassage et des boissons CFC.
- ▷ La profession technologue en denrées alimentaires CFC et la nouvelle profession technologue du brassage et des boissons CFC sont regroupées dans une nouvelle ordonnance des professions du champ professionnel «technologie en denrées alimentaires» avec CFC.
- ▷ L'ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2025.

Délai d'audition: 8 février 2024

Dans une lettre du 1^{er} décembre 2023, le SEFRI soumet le projet d'ordonnance et de plan de formation concernant les professions de technologue en denrées alimentaires CFC et de technologue du brassage et des boissons CFC et donne les informations suivantes:

Titres protégés

- Technologue en denrées alimentaires CFC
- Technologue du brassage et des boissons CFC

Domaines spécifiques

Technologue en denrées alimentaires CFC:

- Produits de boulangerie
- Produits de convenience
- Produits secs
- Chocolat et produits de confiserie

Technologue du brassage et des boissons CFC:

- Bière
- Boissons

Durée de la formation

3 ans

Nombre total de contrats d'apprentissage en 2022

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:

- a) Ils/elles 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/elles 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;
- b) Ils/elles 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;
- c) Ils/elles 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/elles veillent à une utilisation durable des ressources;
- d) Ils/elles travaillent de manière précise et consciencieuse et se distinguent par leur esprit analytique et leur compréhension globale des processus.

Formation à la pratique professionnelle

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

Organe responsable

Arbeitsgemeinschaft für Lebensmitteltechnologien (AG LMT)

www.lebensmitteltechnologe.ch

Les projets des ordonnances sur la formation professionnelle initiale et les plans de formation correspondants sont disponibles sur le site Internet du SEFRI: www.sefri.admin.ch > Formation > Formation professionnelle initiale > Procédure d'audition
