

## Maître fromager/ère et laitier/ière (DF)

Remplace: INFOformation & profession «Maître fromager/ère et laitier/ière (DF), projet» du 17.01.2024.

- ▷ Nouveau règlement d'examen professionnel supérieur approuvé par le SEFRI le 5 août 2024.
- ▷ Le règlement du 17 décembre 2004 concernant l'examen professionnel supérieur de technologue en industrie laitière (DF) est abrogé.

### Description brève

Les maîtres fromagers/ères et laitiers/ières travaillent essentiellement dans des fromageries et des laiteries. En tant qu'experts/es, ils/elles sont très recherchés/es dans le secteur alimentaire, en Suisse comme à l'étranger. Ils/elles travaillent comme entrepreneurs/euses indépendants/es ou chefs/fes de service dans des entreprises de transformation du lait. Ils/elles dirigent et gèrent une entreprise ou un service. Ils/elles fixent les objectifs et mettent au point des stratégies pour les atteindre. Ils/elles veillent à la rentabilité et à la durabilité de l'entreprise ou du service. Ils/elles dirigent leurs collaborateurs et les aident dans leur essor professionnel. Ils/elles sont responsables de la sécurité alimentaire et du travail dans le processus de transformation des produits laitiers. En fonction du contexte, ils/elles veillent aussi au succès commercial des produits laitiers de première qualité. Ils/elles font preuve de compétences sociales dans les négociations avec les clients et les fournisseurs ou dans le contact avec leurs supérieurs et leur équipe.

### Organe responsable

L'organisation du monde du travail suivante constitue l'organe responsable:

- Société suisse d'industrie laitière (SSIL)

### Admission

Sont admis/es à l'examen final les candidats/es qui

- a) possèdent un brevet fédéral de fromager/ère, de laitier/ière, de technologue en industrie laitière ou de technologue du lait ou une qualification équivalente;
- b) peuvent justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 18 mois après l'examen professionnel en tant que fromager/ère, laitier/ière ou technologue du lait avec brevet fédéral dans une entreprise de transformation laitière;
- c) ont acquis les certificats de modules requis ou disposent des attestations d'équivalence nécessaires.
- d) ont suivi un cours de formateur/trice.

### Certificats de modules

Pour être admis/e à l'examen final, les 4 modules obligatoires ainsi que 4 modules optionnels à choix doivent avoir été suivis avec succès:

Module n°	Désignation du module	Module obligatoire	Module optionnel
1	Élaborer une stratégie	x	
2	Tenir la comptabilité		x

3	Établir un plan financier et un business plan		x
4	Gérer les contrôles / rapports		x
5	Gestion économique de l'entreprise	x	
6	Diriger l'entreprise	x	
7	Vendre les produits	x	
8	Gérer le personnel		x
9	Réaliser des projets		x
10	Environnement opérationnel et assurances		x

Le contenu et les exigences des modules sont spécifiés dans les descriptifs de modules de l'organe responsable. Ces descriptifs figurent dans les directives relatives au présent règlement d'examen ou dans leur annexe.

### Examen

L'examen final comporte les épreuves suivantes englobant les différents modules: 1) business plan ou travail de diplôme (écrit, remis au préalable), 2) présentation et discussion du business plan ou du travail de diplôme (oral).

### Titre

Les titulaires du diplôme sont autorisés/es à porter le titre protégé de:

- Maître fromager/ère et laitier/ière avec diplôme fédéral
- Käser- und Molkereimeister/in mit eidgenössischem Diplom
- Maestro/a casaro/a e lattaio/a con diploma federale

La traduction anglaise recommandée est

- Dairy Technologist, Advanced Federal Diploma of Higher Education

### Dispositions transitoires

Les candidats/es qui ont raté l'examen en vertu du règlement du 17 décembre 2004 ont la possibilité de le répéter une première fois et, le cas échéant, une seconde fois jusqu'au 31 décembre 2026.

Les personnes ayant obtenu leur diplôme selon l'ancien règlement ont le droit de porter le titre indiqué au chapitre «Titre» après le premier examen selon le présent règlement. Il ne sera pas délivré de nouveau diplôme.

### Pour en savoir plus

Société suisse d'industrie laitière (SSIL)

[www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch)