



Technologue du lait (BF)

Remplace: INFOformation & profession «Technologue du lait (BF), projet» du 17.01.2024.

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

Description brève

Les technologues du lait avec brevet fédéral travaillent principalement dans des fromageries et des laiteries. Ce sont des spécialistes des matières premières, des produits semi-finis et finis ainsi que de l'utilisation de technologies de fabrication efficaces en matière d'énergie et de ressources. Ils/elles assurent d'importantes fonctions tout au long de la chaîne de création de valeur du lait, depuis le développement jusqu'à la vente des produits laitiers en passant par la transformation et l'assurance qualité. Ainsi, ils/elles dirigent la production, assurent souvent la formation d'apprentis et sont à la tête de petites équipes. Concernant la transformation des produits laitiers, ils/elles veillent au respect de la sécurité alimentaire et du travail. Outre la matière première, le lait, la technologie liée à sa transformation est présente partout. Ils/elles sont souvent en contact avec la clientèle et les fournisseurs. En tant que professionnels/les hautement qualifiés/es, ils/elles sont très recherchés/es dans toute la branche alimentaire, en Suisse comme à l'étranger.

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 certificat fédéral de capacité de fromager/ère, laitier/ière, technologue du lait ou technologue en industrie laitière, un certificat fédéral de capacité d'une autre profession dans la transformation alimentaire ou une qualification équivalente;
- b) peuvent justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 12 mois après la formation professionnelle initiale comme fromager/ère, laitier/ière ou technologue du lait CFC dans une entreprise de transformation laitière;
- c) sont titulaires d'un CFC d'une autre profession de transformation alimentaire et peuvent justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 24 mois dans une entreprise de transformation laitière;
- d) possèdent le certificat attestant de connaissances de base dans la sécurité au travail et la protection de la santé;
- e) ont acquis les certificats de modules requis ou disposent des attestations d'équivalence nécessaires.

Certificats de modules

Pour être admis à l'examen final, les 6 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	Base 1: chimie générale, microbiologie, chimie laitière et alimentaire		x
2	Base 2: informatique / automatisation / calculs d'économie laitière		x
3	Installations techniques, calculs techniques		x
4	Fabrication de fromages à pâte mi-dure, dure et extra-dure	x	
5	Fabrication de fromages à pâte molle et de fromages frais	x	
6	Fabrication de produits à base de lait acidulé	x	
7	Fabrication de concentrés de matière grasse et de protéine	x	
8	Fabrication de desserts et de crèmes glacées	x	
9	Fabrication de produits laitiers liquides	x	
10	Valorisation des sous-produits dans la production de porcs		x
11	Analyses, évaluations sensorielles et mise en œuvre des normes d'assurance de la qualité et de sécurité alimentaire		x
12	Conduire et suivi du personnel		x
13	Soutien et accompagnement de projets		x

Le contenu et les exigences des modules sont spécifiés dans les descriptifs des 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 comprend les épreuves ci-après englobant les différents modules et est organisé selon les durées suivantes: 1) travail de projet, présentation et discussion du travail de projet (écrit/oral), 2) entretien technique en entreprise sur le thème central (oral).

Titre

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

- Technologue du lait avec brevet fédéral
- Milchtechnologe/-login mit eidgenössischem Fachausweis
- Tecnologo/a del latte con attestato professionale federale

La traduction anglaise recommandée est

- Dairy Technologist, Federal Diploma of Higher Education

Dispositions transitoires

Les candidats/es qui ont échoué à 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.

Toute personne ayant obtenu son brevet selon l'ancienne réglementation a le droit de porter le titre visé au chapitre «Titre» dès qu'une première session d'examen a été organisée conformément au présent règlement d'examen. Il ne sera pas délivré de nouveau brevet.

Pour en savoir plus

Société suisse d'industrie laitière (SSIL)

www.milchtechnologe.ch