

**Ordonnance du SEFRI¹
sur la formation professionnelle initiale
Technologue du lait
avec certificat fédéral de capacité (CFC)**

412.101.221.63

du 24 août 2011 (Etat le 1^{er} janvier 2013)

21605

**Technologue du lait CFC
Milchtechnologin EFZ/Milchtechnologe EFZ
Tecnologa del latte AFC/Tecnologo del latte AFC**

*Le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI),
en accord avec le Secrétariat d'Etat à l'économie,*

vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation
professionnelle (LFPr)²,
vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation
professionnelle (OFPr)³,
vu l'art. 4, al. 4, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la
protection des jeunes travailleurs (OLT 5)⁴,

arrête:

Section 1 Objet, domaines spécifiques et durée

Art. 1 Profil de la profession et domaines spécifiques

¹ Les technologues du lait de niveau CFC maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les comportements ci-après:

- a. ils exécutent, avec soin et conformément aux prescriptions de l'exploitation, différents processus de transformation du lait cru. Ils obtiennent ainsi un lait possédant les propriétés souhaitées pour sa transformation dans les produits recherchés. Les exploitations transformant du lait travaillent de façon efficace et rationnelle, parce que les technologues du lait préparent les installations et l'équipement technique, les utilisent de manière rationnelle et les maintiennent en bon état;

RO 2011 4785

¹ La désignation de l'unité administrative a été adaptée au 1^{er} janv. 2013 en application de l'art. 16 al. 3 de l'O du 17 nov. 2004 sur les publications officielles (RS 170.512.1).

² RS 412.10

³ RS 412.101

⁴ RS 822.115

- b. ils disposent, pour la fabrication de produits dans des entreprises de transformation du lait artisanales ou industrielles, de connaissances spécifiques aux produits et aux procédés. Ils connaissent les procédés et les exécutent dans les règles de l'art selon les instructions de l'entreprise;
- c. ils approfondissent leurs compétences en ce qui concerne les exigences régionales, de l'entreprise et écologiques. Ils exécutent des travaux spécifiques aux produits ou à l'entreprise, connaissent l'emploi de techniques modernes et d'une analytique large et soutiennent le développement de spécialités locales et régionales;
- d. ils prennent les mesures nécessaires au maintien des exigences en matière d'hygiène et de qualité sur la base de leur savoir technique et méthodique, ainsi que de l'attitude appropriée, conformément aux prescriptions de l'entreprise;
- e. ils respectent, lors de tous leurs travaux, les prescriptions en matière de sécurité au travail, de protection de la santé, de protection de l'environnement et d'utilisation rationnelle de l'énergie.

² La formation des technologues du lait de niveau CFC se déroule dans l'un des domaines spécifiques suivants:

- 1. fabriquer des spécialités laitières locales et régionales;
- 2. conseiller les clients et vendre des produits laitiers;
- 3. exécuter des analyses supplémentaires;
- 4. conduire des installations de production automatisées;
- 5. mettre en valeur des co-produits par l'engraissement porcin.

³ Le domaine spécifique est fixé par l'entreprise formatrice avant le début de la formation professionnelle initiale. Il est indiqué lors de l'inscription à l'examen.

Art. 2 Durée et début

¹ La formation professionnelle initiale dure 3 ans.

² Pour les titulaires d'une attestation fédérale de formation professionnelle d'employé en industrie laitière de niveau AFP, la première année de la formation professionnelle initiale est prise en compte.

³ Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

Section 2 Objectifs et exigences

Art. 3 Contenus de la formation

¹ Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont présentés en termes de compétences opérationnelles à l'art. 4.

² Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles.

³ Tous les lieux de formation contribuent étroitement à l'acquisition des compétences opérationnelles par les personnes en formation et coordonnent leur contribution.

Art. 4 Compétences opérationnelles

¹ La formation comprend les compétences opérationnelles ci-après dans les domaines de compétences opérationnelles suivants:

- a. Exécution des procédés généraux de transformation du lait:
 1. réceptionner, distribuer et stocker la matière première,
 2. séparer la matière première par centrifugation et la standardiser,
 3. concentrer la matière première avec des installations à membranes,
 4. exécuter le traitement thermique,
 5. procéder à l'homogénéisation,
 6. incorporer des ingrédients et additifs,
 7. travailler avec les installations techniques, les surveiller et en assurer la maintenance,
 8. préparer et utiliser les cultures;
- b. Elaboration des produits laitiers spécifiques à l'entreprise:
 1. fabriquer des fromages à pâtes dure et extra-dure,
 2. fabriquer des fromages à pâte mi-dure,
 3. fabriquer des fromages à pâte molle,
 4. fabriquer de la mozzarella et du fromage pour salade,
 5. fabriquer du séré et du cottage cheese,
 6. fabriquer du lait et de la crème de consommation ainsi que des boissons à base de lait et de produits laitiers,
 7. fabriquer des produits laitiers fermentés,
 8. fabriquer de la crème glacée,
 9. fabriquer des desserts,
 10. fabriquer du beurre,
 11. fabriquer de la poudre de lait;
- c. Exécution de travaux spécifiques au produit et à l'entreprise (domaines spécifiques):
 1. fabriquer des spécialités laitières locales et régionales,
 2. conseiller les clients et vendre des produits laitiers,
 3. exécuter des analyses supplémentaires,
 4. conduire des installations de production automatisées,
 5. mettre en valeur des co-produits par l'engraissement porcin;

- d. Mise en œuvre des prescriptions de la gestion de l'hygiène et de la qualité:
 - 1. appliquer les mesures d'hygiène du personnel, des locaux et de la production,
 - 2. nettoyer et désinfecter les installations et équipements,
 - 3. exécuter des analyses de base,
 - 4. appliquer le système de management de la qualité;
- e. Respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement:
 - 1. appliquer les mesures de sécurité au travail et de protection de la santé,
 - 2. appliquer les mesures de protection de l'environnement et d'utilisation rationnelle de l'énergie.

² L'acquisition des compétences opérationnelles dans les domaines a, b, d et e est obligatoire pour toutes les personnes en formation. Une des compétences opérationnelles du domaine c doit être choisie par l'entreprise formatrice comme domaine spécifique.

Section 3

Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement

Art. 5

¹ Dès le début de la formation, 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.

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

³ En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper les personnes en formation, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux qui s'effectuent avec des machines, des équipements et des outils présentant des risques d'accidents dont on peut supposer que les jeunes, du fait de leur conscience insuffisante des risques ou de leur manque d'expérience ou de formation, ne peuvent ni les identifier ni les prévenir (art. 1, let. g, de l'ordonnance du DEFR⁵ du 4 décembre 2007 sur les travaux dangereux pour les jeunes⁶).

⁴ Cette dérogation présuppose une formation, un encadrement ainsi qu'une surveillance étendus et adaptés aux risques élevés, qui sont définis dans le plan de formation dans le cadre des objectifs évaluateurs sur la sécurité au travail et la protection de la santé.

⁵ La désignation de l'unité administrative a été adaptée au 1er janv. 2013 en application de l'art. 16 al. 3 de l'O du 17 nov. 2004 sur les publications officielles (RS 170.512.1).

⁶ RS 822.115.2

Section 4

Parts assumées par les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 6 Parts assumées par les différents lieux de formation

¹ La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

² L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 1160 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 120 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

³ Les cours interentreprises comprennent au total 8 jours de cours au minimum et 12 au maximum, à raison de 8 heures de cours par jour. Durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale, aucun cours interentreprises n'a lieu.

Art. 7 Langue d'enseignement

¹ La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu d'implantation de l'école.

² L'enseignement bilingue est recommandé dans la langue nationale du lieu d'implantation de l'école et dans une autre langue nationale ou en anglais.

³ Les cantons peuvent admettre d'autres langues d'enseignement.

Section 5 Plan de formation et culture générale

Art. 8 Plan de formation

¹ Un plan de formation, élaboré par l'organisation compétente du monde du travail et approuvé par le SEFRI, est disponible au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

² Le plan de formation détaille les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance de ces compétences pour la formation professionnelle initiale;
- b. il détermine les comportements attendus sur le lieu de travail dans des situations données;
- c. il spécifie ces compétences sous la forme d'objectifs évaluateurs concrets;
- d. il établit un rapport direct entre ces compétences et les procédures de qualification et décrit les modalités de ces dernières.

³ En outre, le plan de formation fixe:

- a. la structure curriculaire de la formation professionnelle initiale;
- b. la répartition et l'organisation des cours interentreprises sur toute la durée de la formation initiale;
- c. les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

⁴ Le plan de formation est assorti de la liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale avec indication des titres, des dates et des organes de diffusion.

Art. 9 Culture générale

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 initiale⁷.

Section 6

Exigences posées aux prestataires de la formation initiale en entreprise

Art. 10 Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs au sens de l'art. 44, al. 1, let. a et b, OFPr, sont remplies par:

- a. les technologues du lait CFC, les technologues en industrie laitière qualifiés, les fromagers qualifiés et les laitiers qualifiés justifiant d'au moins 5 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- b. les technologues en industrie laitière, les fromagers et les laitiers titulaires d'un brevet fédéral;
- c. les technologues en industrie laitière, les fromagers et les laitiers titulaires d'un diplôme ou d'une formation équivalente;
- d. les personnes titulaires d'un titre correspondant de niveau haute école ou haute école spécialisée et justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation.

Art. 11 Nombre maximal de personnes en formation

¹ Une personne peut être formée dans une entreprise si:

- a. un formateur qualifié à cette fin est occupé à 100 %, ou
- b. deux formateurs qualifiés à cette fin sont occupés chacun au moins à 60 %.

⁷ RS 412.101.241

² Lorsqu'une personne entre dans sa dernière année de formation professionnelle initiale, une seconde personne peut commencer sa formation.

³ Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel occupé à 100 % ou pour chaque groupe de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 % dans l'entreprise.

⁴ 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.

⁵ 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 et dossier des prestations

Art. 12 Entreprise formatrice

¹ La personne en formation constitue un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants accomplis ainsi que les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

² Une fois par semestre, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par semestre.

³ Le formateur établit à la fin de chaque semestre un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation.

Art. 13 Formation scolaire et formation initiale en école

Les prestataires de formations scolaires et de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

Art. 14 Cours interentreprises

Les prestataires des cours interentreprises documentent les prestations de la personne en formation sous la forme de contrôles de compétence effectués conformément au plan de formation.

Section 8 Procédures de qualification

Art. 15 Admission

Est admise aux procédures de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui:
 1. a acquis l'expérience nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,
 2. a effectué 3 ans au minimum de cette expérience professionnelle dans le domaine d'activité des technologues du lait CFC,
 3. rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen final (art. 17).

Art. 16 Objet des procédures de qualification

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

Art. 17 Etendue et organisation de la procédure de qualification avec examen final

¹ La procédure de qualification avec examen final porte sur 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 6 à 8 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation. Le dossier de formation et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aides;
- b. connaissances professionnelles d'une durée de 2 à 4 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation subit un examen écrit ou des examens écrit et oral. Si un examen oral est organisé, il dure 1 heure au maximum;
- c. 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 initiale⁸.

² Dans chaque domaine de qualification, deux experts aux examens au moins évaluent les prestations.

Art. 18 Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

¹ La procédure de qualification avec examen final est réussie si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4;
- b. la moyenne de la note du domaine de qualification «connaissances professionnelles» et de la note d'expérience est supérieure ou égale à 4, et
- c. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final ainsi que de la note d'expérience pondérée. Ces notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 40 %;
- b. connaissances professionnelles: 20 %;
- c. culture générale: 20 %;
- d. note d'expérience: 20 %.

³ La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels.

Art. 19 Répétitions

¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr. Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

² Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle, 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.

Art. 20 Cas particulier

¹ Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée et subi l'examen final régi par la présente ordonnance, il n'y a pas de note d'expérience.

² Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 40 %;
- b. connaissances professionnelles: 40 %;
- c. culture générale: 20 %.

Section 9 Certificat et titre

Art. 21

¹ La personne qui a réussi une procédure de qualification reçoit le certificat fédéral de capacité (CFC).

² Le CFC autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «technologue du lait CFC».

³ Si le CFC a été obtenu par le biais de 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. 20, al. 1, la note d'expérience.

Section 10

Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité

Art. 22

¹ La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (commission) comprend:

- a. huit représentants de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL);
- b. un représentant des organisations d'employés;
- c. quatre représentants au maximum du corps des enseignants spécialisés;
- d. au moins un représentant de la Confédération et au moins un représentant des cantons.

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ La commission s'auto-constitue.

⁴ La commission est chargée des tâches suivantes:

- a. adapter régulièrement, au moins tous les 5 ans, le plan de formation décrit à l'art. 8 aux développements économiques, technologiques, écologiques et didactiques. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale. Toute modification requiert, d'une part, l'approbation des représentants de la Confédération et des cantons et, d'autre part, l'approbation du SEFRI;
- b. proposer au SEFRI toute modification de la présente ordonnance induite par des développements constatés, pour autant que ceux-ci touchent aux dispositions de la présente ordonnance, notamment à celles concernant les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4.

Section 11 Dispositions finales

Art. 23 Abrogation du droit en vigueur

¹ Sont abrogés:

- a. le règlement du 12 juin 2001 concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de technologue en industrie laitière⁹;
- b. le programme d'enseignement professionnel du 12 juin 2001 pour les technologues en industrie laitière¹⁰.

² L'approbation du règlement du 12 juin 2001 concernant les cours d'introduction pour les technologues en industrie laitière est révoquée.

Art. 24 Dispositions transitoires

¹ Les personnes qui ont commencé leur formation de technologue en industrie laitière avant le 1^{er} janvier 2012 l'achèvent selon l'ancien droit.

² Si elles en font la demande, les personnes qui répètent jusqu'au 31 décembre 2016 l'examen de fin d'apprentissage de technologue en industrie laitière verront leurs prestations appréciées selon l'ancien droit.

Art. 25 Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2012.

² Les dispositions relatives aux procédures de qualification, au certificat et au titre (art. 15 à 21) entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2015.

⁹ FF 2001 4721

¹⁰ FF 2001 4721

