

avec attestation fédérale

p.ex.

**Employée en industrie laitière AFP**  
**Employé en industrie laitière AFP**

**Durée de la formation**

2 ans

**Formation**

entreprise formatrice 4 jours par semaine  
école professionnelle 1 jour par semaine (Grangeneuve)  
cours interentreprises (CIE) 4 jours sur deux ans

**Salaires recommandés**

750 francs (1<sup>re</sup> année d'apprentissage)  
950 francs (2<sup>e</sup> année d'apprentissage)  
sans pension ni logement, recommandation de l'organisation du monde du travail:  
Société suisse d'industrie laitière (SSIL)

**Vacances**

5 semaines

**Conditions posées aux  
entreprises formatrices**

place de travail avec encadrement

**Exigences posées aux  
formatrices/formateurs en entreprise**

technologues en industrie laitière qualifiés, fromagers ou laitiers qualifiés titulaires d'un certificat fédéral de capacité et d'au moins cinq ans de pratique professionnelle titulaires d'un diplôme, d'un brevet fédéral ou d'une formation équivalente  
contact aisé avec les jeunes  
fréquentation du cours de formation pour formateurs/trices (40 leçons) ou présentation d'une certification équivalente

**Soutien**

En cas de difficultés, tant les apprentis que les formateurs/trices peuvent bénéficier d'un encadrement individuel (EI).

**Temps consacré à l'encadrement  
des apprentis**

Il est plus important au début de la formation que par la suite. Il diminue en règle générale déjà après six mois.

**Examen**

Si l'examen théorique et pratique organisé à la fin de la formation est réussi, la personne formée reçoit une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

**Formation continue**

Les titulaires de l'attestation ont la possibilité de poursuivre leur formation et d'entrer en 2<sup>e</sup> année d'apprentissage de technologue en industrie laitière et de se préparer à l'obtention du certificat fédéral de capacité.

**Renseignements**

Les entreprises intéressées à former sont invitées à prendre contact avec l'office ou le service de la formation professionnelle de leur canton: [www.ofp.formationprof.ch](http://www.ofp.formationprof.ch)

## Travaux qui doivent être appris et exercés dans l'entreprise

# Contenus de la formation

### Employée en industrie laitière AFP / Employé en industrie laitière AFP

#### Branche et exploitation

- comprendre l'importance de la production laitière
- différencier les plus importantes races de vaches laitières, expliquer la formation du lait dans la mamelle
- décrire les formes de la production laitière et de la transformation du lait
- consommer l'eau et l'énergie, éliminer les déchets de manière écologique

#### Matières premières et matières auxiliaires

- respecter les normes de qualité légales et de l'exploitation lors de la réception, du stockage et du traitement de la matière première lait
- nommer les composants du lait et expliquer leur importance lors du traitement
- utiliser et stocker de manière adaptée les matières auxiliaires spécifiques au produit
- Informer les consommateurs sur l'alimentation avec des produits laitiers

#### Installations et technique

- connaître la fonction des installations d'exploitation, les préparer, les utiliser et les surveiller
- respecter les prescriptions en matière de sécurité au travail, connaître les mesures de prévention des accidents et se comporter de manière correcte lors de dérangements

#### Processus de fabrication

- comprendre les étapes de fabrication, élaborer un schéma de flux, décrire les éléments importants et effectuer des calculations simples
- préparer les matières premières et auxiliaires et les installations nécessaires conformément aux instructions et effectuer, seul ou en équipe, les processus de fabrication d'au moins un secteur de production
- établir le procès-verbal du processus de fabrication selon la documentation MQ de l'entreprise, reconnaître les écarts par rapport aux normes et les annoncer conformément aux instructions

#### Hygiène et contrôle de la qualité

- effectuer les contrôles fixés dans le système MQ de l'exploitation, reconnaître les écarts et les défauts des produits et les communiquer à l'organe compétent
- connaître les propriétés les plus importantes des micro-organismes, les appliquer de manière conséquente en matière d'hygiène et respecter le standard MQ de l'exploitation
- effectuer les travaux de nettoyage et de désinfection conformément aux instructions et tenir compte des aspects écologiques

Feuilles d'information au sujet des formations professionnelles initiales de deux ans avec attestation fédérale  
[www.fpi2.formationprof.ch](http://www.fpi2.formationprof.ch)  
 Edition janvier 2010

La reproduction intégrale ou partielle à des fins non lucratives est autorisée, y compris le stockage et l'utilisation sur des supports de données optiques et électroniques, moyennant l'indication de la source.

#### Conception et réalisation

© CSFO | Domaine médias formation professionnelle, en collaboration avec le Service orientation professionnelle, formation professionnelle et continue du Département de l'éducation de Bâle-Ville

#### Editeur

CSFO | Domaine médias formation professionnelle | Maison des cantons | Speichergasse 6 | CP 583 3000 Berne 7 | téléphone 031 320 29 00 | fax 031 320 29 01 | [formationprof@csfo.ch](mailto:formationprof@csfo.ch)