orientation
.ch

# Technologue du lait BF

Alimentation

En tant que technologue du lait BF, vous assumez des fonctions de direction et êtes responsable de toute la chaîne de production des produits laitiers: développement, transformation, assurance qualité, vente, etc. Etant cadre, vous formez les apprentis, dirigez les collaborateurs et veillez au respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail.

## Tâches

### Production

- Planifier et coordonner la production: par exemple fromages à base de lait cru, thermisé ou pasteurisé, yoghourts, boissons lactées ou desserts
- Prélever des échantillons lors de la fabrication et les analyser  pour un contrôle continu de la qualité
- Identifier les défauts de qualité et y remédier
- Surveiller le nettoyage et l'entretien des installations: cuves, pressoirs, chambres d'affinage, etc.
- Introduire de nouvelles technologies afin de favoriser l'efficacité ou la durabilité de la production: comme l'utilisation de capteurs surveillant la température
- Garantir le respect des normes alimentaires et d'hygiène: propreté des locaux, désinfection des ustensiles, conservation des produits, etc.

---

### Gestion du personnel

- Organiser et coordonner le travail des équipes
- Former le personnel, par exemple à de nouvelles technologies ou de nouvelles règles d'hygiène
- Encadrer les apprentis: établir un plan de formation, suivre sa mise en œuvre etc.

## Environnement de travail

En tant que technologue du lait BF, vous exercez vos activités dans des ateliers, des laboratoires ou encore dans des caves d'affinage, où vous devez respecter des règles d'hygiène strictes. Vous travaillez également dans des bureaux pour les tâches administratives. Selon l'entreprise, vos horaires de travail peuvent être irréguliers.

Vous trouvez des postes de responsable de production dans des entreprises artisanales, notamment des fromageries ou des laiteries. Vous pouvez aussi œuvrer comme cadre dans de grandes industries ou dans l'achat et

la vente de produits laitiers, dans des laboratoires de contrôle et de développement, ou encore en tant qu'employé-e d'administration dans le domaine de la sécurité alimentaire.

## Qualités requises et intérêts

### Qualités requises

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Sens commercial
- Esprit de décision
- Facilité de contact
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Goût et odorat développés

### Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Travailler en équipe
- Diriger et assumer des responsabilités
- Planifier, organiser

## Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi.

### Offre d'études

**Tout afficher**
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128582

### Durée

- Environ 10 mois

### Conditions d'admission

- Les conditions d'admission figurent dans le **règlement d'examen** (https://technologue.ch/images/Dokumente%20Download/Weiterbildung/BP/2.1%20REGLEMENT%20BP_05.08.2024.pdf)

### Titre obtenu

- Brevet fédéral de technologue du lait

## Formations continues

### Diplôme fédéral

Maître fromager-ère et laitier-ère DF

## Professions voisines

Profession
**Ingénieur-e en technologie alimentaire**

https://orientation.ch/fr/professions/ingenieur-e-en-technologie-alimentaire

Profession
**Technicien-ne ES en agroalimentaire**

https://orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-es-en-agroalimentaire

Profession
**Technologue en denrées alimentaires BF**

https://orientation.ch/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-bf

## Autre information

### Numéro Swissdoc

0.210.42.0

### Liens utiles

**Société suisse d'industrie laitière (SSIL)** (https://www.technologue.ch)

**Bases legales** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/65458?lang=fr)