orientation
.ch

Technologue du lait CFC

Alimentation

En tant que technologue du lait, tu transformes le lait en produits laitiers comme en fromage, en séré, en boissons lactées, yoghourts, desserts, ou beurre. Tu prélèves chaque jour des échantillons de produits pour en contrôler la qualité et la conservabilité, afin d'assurer le respect des exigences d'hygiène et mettre sur le marché des produits irréprochables.

Tâches

Réception et stockage

- Réceptionner le lait, le peser, le filtrer, le refroidir, et le stocker en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène à chaque étape
- Prélever des échantillons de lait, en contrôler la qualité et établir des rapports
- Entretenir, nettoyer et désinfecter les ustensiles, les appareils, les installations et les locaux

---

Fabrication du fromage

- Ajouter au lait des ferments lactiques et de la présure pour provoquer sa coagulation
- Couper le caillé ainsi obtenu et le chauffer à la température voulue en remuant constamment jusqu'à ce qu'il soit suffisamment ferme, puis l'égoutter
- Placer le fromage dans des moules et le presser
- Prélever des échantillons à chaque étape de la fabrication, les analyser et en consigner les résultats pour un contrôle continu de la qualité
- Affiner le fromage lors de la phase de maturation et de fermentation en cave, en le frottant, le salant et le retournant

---

Production et vente de spécialités laitières

- Extraire la crème, la conditionner pour la vente ou l'utiliser pour la fabrication du beurre ou d'autres produits comme des glaces ou des desserts
- Homogénéiser le lait de consommation, le pasteuriser, le stériliser, le conditionner
- Fabriquer des yoghourts, des flans, des boissons à base de lait
- Contrôler régulièrement la qualité et goûter les produits finis
- Conseiller les clients, participer à la vente et à la création de nouveaux produits

- Mettre en fonctionnement les machines destinées à la fabrication, les programmer et surveiller la chaîne de production

Environnement de travail

En tant que technologue en industrie laitière, tu travailles souvent en équipe, exposé-e à des variations de température et d'humidité, ainsi qu'au bruit des machines. Tu dois respecter des règles d'hygiène strictes et porter des vêtements de travail adaptés. Le lait frais est un produit périssable et est livré tous les jours, y compris le week-end et les jours fériés, c'est pourquoi la production a lieu 7 jours sur 7. Les horaires dépendent de la taille de l'exploitation. Dans les petites structures, la journée commence très tôt et se termine vers midi. Dans les exploitations industrielles, les équipes de travail fonctionnent par rotation.

Les entreprises actives dans la production de produits laitiers comptent souvent moins de vingt collaborateurs-trices. Le secteur compte également quelques grandes entreprises industrielles qui proposent une gamme de produits plus étendue. Tu peux choisir de travailler pendant la saison estivale dans des fromageries de montagne, où tu t'occupes également de la traite et de la surveillance des vaches.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Goût et odorat développés
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Aptitude à travailler en équipe
- Résistance aux variations de température ou au mauvais temps
- Esprit méthodique
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Sens technique
- Résistance physique

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Travailler avec des machines
- Travailler avec précision

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise

Entreprise	École	Cours interentreprises
Formation pratique 4 jours par semaine dans une entreprise	Formation théorique 1 jour par semaine dans une classe	8 jours sur 3 ans dans une classe intercantonale romande, à Posieux

laitière

intercantonale romande, à Posieux (FR)

(FR)

Durée

3 ans

Domaines spécifiques

- Fabrication de spécialités laitières locales et régionales
- Conseil à la clientèle et vente de produits laitiers
- Exécution d’analyses supplémentaires
- Utilisation d’installations de production automatisées
- Mise en valeur des sous-produits dans l’engraissement porcin

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Test d'aptitude de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL)

Maturité professionnelle

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Titre obtenu

Certificat fédéral de capacité (CFC) de technologue du lait

Formations continues

Brevet fédéral

- **Technologue du lait BF** (https://orientation.ch/fr/professions/technologue-du-lait-bf)
- **Technologue en denrées alimentaires BF** (https://orientation.ch/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-bf)

Diplôme fédéral

- Maître fromager-ère et laitier-ière DF
- Technologue en denrées alimentaires DF

École supérieure

- **Technicien-ne en agroalimentaire** (https://orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-es-en-agroalimentaire)

Haute école

- Bachelor of Science en **ingénierie des sciences du vivant** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/biotechnologie) (orientation Technologie et biotechnologie alimentaire)
- Bachelor of Science en **Food Science and Management** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires)

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession
Meunier-ière CFC

https://orientation.ch/fr/professions/meunier-iere-cfc

Profession
Technologue en denrées alimentaires CFC

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

Profession
Technologue du brassage et des boissons CFC

https://orientation.ch/fr/professions/technologue-du-brassage-et-des-boissons-cfc

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.22.0

Liens utiles

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

Grangeneuve: Formation (https://www.fr.ch/grangeneuve)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21606?lang=fr)