orientation
.ch

Employée en industrie laitière AFP
Employé en industrie laitière AFP

Alimentation

En tant qu'employée ou employé en industrie laitière, tu travailles dans une exploitation qui transforme le lait en fromage, en crème, en beurre ou en d'autres produits laitiers. Tu contrôles le bon fonctionnement des installations de production et tu t'occupes de la propreté ''des machines et des locaux, garantissant le respect des normes d'hygiène.

Tâches

Réception et stockage

- Réceptionner le lait, le peser, le filtrer, le refroidir, le pomper et le stocker en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène
- Contrôler la qualité du lait selon les directives de l'exploitation
- Entreposer les ingrédients et les additifs nécessaires à la transformation du lait, comme les cultures, la présure, les arômes, le sucre, ou l'eau

Fabrication

- Préparer les cultures, comme les bactéries lactiques, et les conserver en vue de leur emploi '
- Mettre en route les machines et les installations de transformation du lait, les piloter et les surveiller, selon les instructions des technologues du lait
- Calculer et préparer les quantités de lait et d'ingrédients nécessaires à la production
- Exécuter seul-e ou en équipe certaines étapes de la fabrication, de la conservation et du conditionnement des fromages, yoghourt, séré, glace, lait, crème, et autres produits
- Calculer le nombre et le poids des unités produites et participer à la rédaction de rapports de travail

Hygiène et contrôle de la qualité

- Prélever des échantillons à différentes étapes de la fabrication et les traiter selon le protocole établi
- Effectuer seul-e ou sous surveillance les contrôles de qualité: teneur en graisse du lait, teneur en eau du beurre, degré d'acidité, dégustation
- Reconnaître les défauts des produits ou les écarts avec les normes et les annoncer au responsable
- Nettoyer et désinfecter les ustensiles, les appareils, les installations et les locaux de 'production selon les directives de l'entreprise
- Évaluer tout défaut technique, le signaler et prendre les mesures nécessaires

Environnement de travail

En tant qu'employée ou employé en industrie laitière, tu travailles dans un environnement souvent humide, bruyant avec des variations de température. Pour respecter des normes d’hygiène très strictes, tu portes des vêtements de travail adaptés. Le lait frais étant un produit périssable, il est livré tous les jours, y compris le week-end et les jours fériés, la production a donc

lieu 7 jours sur 7. Les horaires dépendent de la taille de l'entreprise. Dans les petites structures, la journée commence très tôt et se termine vers midi. Dans les entreprises industrielles, le travail se fait souvent par rotation des équipes.

Tu es engagé-e dans des fromageries, des laiteries artisanales ou des centrales laitières. Les entreprises actives dans la production de produits laitiers comptent souvent moins de vingt employé-e-s. Tu peux aussi travailler durant la saison d'été dans des fromageries d'alpage, et t'occuper 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
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Esprit méthodique
- Résistance physique
- Sens de l'observation
- Résistance aux variations de température ou au mauvais temps

Intérêts

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

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise

Entreprise

Formation pratique 4 jours par semaine dans une exploitation laitière

École

Formation théorique 1 jour par semaine dans une classe intercantonale romande, à Posieux (FR)

Cours interentreprises

4 jours sur 2 ans dans une classe intercantonale romande, à Posieux (FR)

Durée

2 ans

Conditions d'admission

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

Titre obtenu

Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) d'employée ou employé en industrie laitière

Formations continues

Apprentissage complémentaire

En tant qu'employée ou employé en industrie laitière, tu peux envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de **technologue du lait** (https://orientation.ch/fr/professions/technologue-du-lait-cfc).

Professions voisines

Profession

Praticien-ne en denrées alimentaires AFP

https://orientation.ch/fr/professions/praticien-ne-en-denrees-alimentaires-afp

Profession

Boucher/ère-charcutier/ière AFP

https://orientation.ch/fr/professions/boucher-ere-charcutier-iere-afp

Profession

Boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse AFP

https://orientation.ch/fr/professions/boulanger-ere-patissier-iere-confiseur-euse-afp

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.45.0

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/21607?lang=fr)