Maître fromager et laitier DF
Maître fromagère et laitière DF

Alimentation | Gestion d'entreprise

En tant que maître fromagère et laitière ou maître fromager et laitier, vous dirigez une entreprise artisanale ou une unité industrielle de transformation de produits laitiers. Vous concevez et mettez en œuvre la stratégie de l'entreprise, développez de nouveaux produits et vous occupez du marketing. Vous encadrez des collaborateurs et coordonnez les travaux de production.

Tâches

Gestion d'entreprise et vente

- Définir la vision, les objectifs et la stratégie d'entreprise et les mettre en œuvre
- Garantir la rentabilité de l'entreprise en analysant les finances, en élaborant des budgets et des plans d’affaires
- Planifier et mettre en place des investissements, notamment dans l’achat de matériel ou de locaux
- Évaluer les marchés potentiels, identifier à temps leur évolution et les besoins des clients, adapter l'assortiment
- Calculer les prix, négocier avec la clientèle et les fournisseurs, établir des offres
- Commercialiser et vendre les produits, par exemple du lait, des fromages, des yoghourts ou du beurre

---

Gestion du personnel et collaboration

- Diriger les collaborateurs, les informer des directives, décisions et changements importants dans l'entreprise
- Embaucher et former les nouveaux collaborateurs
- Organiser et coordonner le travail des équipes
- Mener des entretiens avec les collaborateurs
- Organiser des formations continues pour le personnel
- Collaborer notamment avec des technologues du lait, des agriculteurs, des restaurateurs ou des commerçants

Environnement de travail

En tant que maître fromagère et laitière ou maître fromager et laitier, vous travaillez dans des ateliers, des laboratoires ou des caves d'affinage, où vous devez respecter des règles d'hygiène strictes. Vous travaillez également dans des bureaux pour effectuer des tâches administratives. Selon l'entreprise qui vous emploie, vos horaires de travail peuvent être irréguliers.

Vous trouvez un emploi principalement dans la direction d'entreprises artisanales telles que des fromageries ou des laiteries, ou comme cadre dans des entreprises industrielles de transformation de produits laitiers. Vous pouvez également occuper des postes de responsable des ventes ou du personnel.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Aptitude à diriger et gérer une équipe

- Aptitude à négocier
- Esprit de décision
- Facilité de contact
- Goût et odorat développés
- Sens commercial
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Aucune allergie aux produits utilisés

Intérêts

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

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi. Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le règlement du SEFRI.

Offre d'études

Tout afficher

https://www.orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128583

Formations continues

Haute école

Bachelor of Science en **sciences alimentaires**
https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires
ou en **biotechnologie**
https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/biotechnologie

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession
Maître boucher/ère-charcutier/ière DF
https://www.orientation.ch/fr/professions/maitre-boucher-ere-charcutier-iere-df

Profession
Technicien-ne ES en agroalimentaire
https://www.orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-es-en-agroalimentaire

Profession
Technologue du lait BF
https://www.orientation.ch/fr/professions/technologue-du-lait-bf

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.43.0

Liens utiles

Société suisse d'industrie laitière (SSIL)

https://technologue.ch/home

Bases legales

https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/65431?lang=fr