

Maître fromagère et laitière DF

Maître fromager et laitier DF

Alimentation

En tant que maître fromager et laitier diplômé, 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 également des collaborateurs et coordonnez les travaux de production.

Tâches



Leurs principales activités consistent à:

Gestion d'entreprise

- définir la vision, les objectifs et la stratégie d'entreprise; les mettre en œuvre
- développer un business plan (plan d'affaires); garantir la rentabilité de l'entreprise: analyse des comptes et bilans annuels, établissement des budgets, etc.
- planifier et mettre en œuvre des investissements: achat de matériel, de nouveaux locaux, etc.
- évaluer les marchés potentiels, identifier à temps leur évolution et les besoins des clients, adapter l'assortiment de produits en conséquence
- calculer les prix; négocier avec la clientèle; établir des offres
- commercialiser et vendre les produits: lait, fromages, yoghourts, beurre, etc.
- négocier avec les fournisseurs

Gestion du personnel

- diriger les collaborateurs; les informer des directives, décisions et changements importants au sein de 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

Environnement de travail

En tant que maître fromager ou maîtresse fromagère, vous travaillez dans des ateliers, des laboratoires ou encore dans des caves d'affinage, où vous devez respecter des règles d'hygiène strictes. Vous êtes également amené(e) à travailler dans des bureaux pour effectuer des tâches administratives. Vous collaborez

avec des technologues du lait CFC, ainsi qu'avec des professionnels d'autres corps de métier tels que les agriculteurs et les restaurateurs. Vous êtes fréquemment en contact avec votre clientèle, qu'il s'agisse de particuliers, de commerces de détail ou de restaurants, ainsi qu'avec vos fournisseurs. Selon l'entreprise qui vous emploie, vos horaires de travail peuvent être irréguliers.

Vous travaillez principalement comme directeur ou directrice dans des 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
- Esprit de décision
- Facilité de contact
- Goût et odorat développés
- Sens commercial
- Sens de l'hygiène et de la propreté

Formation

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

Formations continues

Les maîtres fromagères et laitières et les maîtres fromagers et laitiers travaillent principalement comme directeurs dans des entreprises artisanales (fromagerie, laiterie, etc.) ou comme cadres dans des entreprises industrielles de transformation de produits laitiers. Elles et ils peuvent également occuper des postes de responsable des ventes ou du personnel.

Perfectionnement

Les maîtres fromagères et laitières et les maîtres fromagers et laitiers peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours et séminaires proposés par les organisations du monde du travail

- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire
- Bachelor of Science HES en ingénierie des sciences du vivant ou en biotechnologie
- Certificate of Advanced Studies (CAS) en International Food business, Food Responsibility, Fresh Food Products ou en Sales Management
- etc.

Pour plus de détails, consulter [orientation.ch/perfectionnement](http://www.orientation.ch/perfectionnement)

[BASE_URL/http://www.orientation.ch/perfectionnement](http://www.orientation.ch/perfectionnement)

Professions voisines

Autre information

Numéro Swissdoc

Liens utiles

Société suisse d'industrie laitière (SSIL)

<https://www.technologue.ch>

Bases legales

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