

Description

Le ou la technologue du lait transforment le lait en fromages (pâte dure, pâte molle, mozzarella, etc.), sérés, boissons lactées, yoghourts, desserts, beurre, et autres produits laitiers frais ou destinés à une plus longue conservation. Afin de respecter des exigences d'hygiène très élevées et de mettre sur le marché des produits irréprochables, ils prélèvent chaque jour des échantillons et contrôlent leur qualité et leur conservabilité.

Leurs principales activités consistent à:

Réception et stockage

- réceptionner le lait, le peser, le filtrer, le refroidir, le pomper et le stocker en respectant scrupuleusement, à chaque étape, les règles d'hygiène;
- 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

- verser le lait dans une chaudière, ajouter des bactéries acidifiantes (ferments lactiques) et de la présure pour en provoquer la 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 (frotter, saler, retourner), lors de la phase de maturation et de fermentation en cave;

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 (glaces, desserts, crème à café, etc.);
- homogénéiser le lait de consommation, le pasteuriser, l'upériser, le conditionner;
- fabriquer des yoghourts, des flans, des boissons ou des conserves à base de lait, etc.;
- contrôler régulièrement la qualité et goûter les produits finis;
- participer à la création de nouveaux produits;
- mettre en fonctionnement les machines destinées à la fabrication et les programmer, surveiller la chaîne de production;
- conseiller les clients et participer à la vente.

Environnement de travail

Les technologues du lait travaillent aussi bien dans des fromageries artisanales que dans de grandes industries. Dans les fromageries modernes, certaines tâches sont automatisées mais on y travaille toujours dans une atmosphère humide, en bottes et tablier ciré. La fabrication des produits laitiers est effectuée par des unités industrielles où la production est entièrement automatisée, de la centrifugation du lait jusqu'à l'emballage, en passant par le dosage de pulpe de fruit ou d'arôme. Toutefois, il reste encore quelques entreprises artisanales qui fabriquent des produits locaux et régionaux.

Formation

La formation de technologue du lait s'acquiert par un apprentissage.

Lieux

- formation pratique (4 jours par semaine) en entreprise;
- formation théorique (1 jour par semaine) dans une classe intercantonale romande à Posieux;
- cours interentreprises (8 jours sur 3 ans).

Durée

- 3 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- test d'aptitude de la SSIL (Société suisse d'industrie laitière).

Titre obtenu

- certificat fédéral de capacité (CFC) de technologue du lait.

Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans):

- exécution des processus généraux de transformation du lait;
- fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise;
- fourniture de travaux spécifiques au produit et à l'entreprise;
- mise en oeuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité;
- respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement.

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.

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Goût et odorat développés
- Hygiène et propreté
- Aptitude pour le calcul
- Esprit méthodique
- Sens technique
- Résistance physique
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Aptitude à travailler en équipe

Perspectives professionnelles

Les technologues du lait peuvent exercer leurs activités soit dans une petite entreprise artisanale (fromagerie, laiterie, etc.), soit dans une unité industrielle de transformation de produits laitiers. En fonction de leur spécialisation et de leur expérience, ils peuvent occuper des postes de responsable de production (fromage, beurre, autres produits laitiers), de contrôleur-euse des unités de production, de conditionnement ou surveillant-e des installations, de responsable du personnel, de collaborateur-trice dans un laboratoire de développement, de vendeur-euse, acheteur-euse ou employé-e d'administration dans les domaines de la fabrication des produits laitiers.

Perfectionnement

Les technologues du lait peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- brevet fédéral de technologue en industrie laitière;
- diplôme fédéral de technologue en industrie laitière;
- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire;
- Bachelor of Science HES en technologies du vivant;
- Bachelor of Science HES en sciences alimentaires;
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Caviste CFC/Caviste CFC
- Employé en industrie laitière AFP/Employée en industrie laitière AFP
- Meunier CFC/Meunière CFC
- Technicien ES en agroalimentaire/Technicienne ES en agroalimentaire
- Technologue en denrées alimentaires CFC/Technologue en denrées alimentaires CFC

Adresses

Grangeneuve - Formation
Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux
Tél.: 026 305 55 00
<http://www.grangeneuve.ch>

Société suisse d'industrie laitière (SSIL)
Gurtengasse 6
3001 Berne 1
Tél.: 031 311 31 82
<http://www.technologue.ch>