

Description

Le meunier ou la meunière surveillent le processus de transformation des céréales panifiables en farine et des produits pour animaux en granulés. Ils exécutent les travaux spécifiques aux moulins ou aux installations de production de fourrages en se servant de machines ou d'appareils assistés par ordinateur. Ils règlent la pression des cylindres ou des pierres meulières selon la grosseur et la dureté du grain, pour maintenir la qualité de la production.

Leurs principales activités consistent à:

Réception et entreposage des matières premières

- réceptionner les arrivages des produits (blé panifiable, blé dur, orge, avoine, maïs, riz, millet, légumineuses, céréales fourragères, etc.) qui sont acheminés au centre collecteur ou au moulin par train ou camion;
- contrôler la qualité, le poids à l'hectolitre, l'humidité, l'odeur, l'apparence, etc.;
- décharger, classer, prénettoyer, sécher ou humidifier si nécessaire les céréales et s'occuper de leur stockage en vrac dans les silos;

Fabrication des farines ou des fourrages

- préparer les matières premières pour la fabrication;
- passer les céréales dans des machines (séparateur, épierreur, aimant, trieur, décortiqueuse) pour trier et éliminer les graines longues, rondes, "étrangères" et avariées ainsi que les pierres, les poussières et les fragments plus ou moins lourds de l'enveloppe du grain;
- programmer les machines et régler les installations de broyage, de mouture, de tamisage et de sassage;
- produire différents mélanges de farines sur la base de formules et à l'aide de mélangeuses;
- surveiller le processus de production et contrôler les différents produits de mouture;
- améliorer le rendement et la qualité;

Stockage et expédition des produits finis

- contrôler la qualité et la propreté des produits en laboratoire;
- conserver, dans des conditions optimales, les produits de la mouture dans des silos de stockage;
- envoyer ces produits dans les différentes stations d'ensachage ou de mise en vrac pour l'expédition à la clientèle;

Entretien des machines

- surveiller, déceler à temps et régler tout dérangement de machines;
- prendre les mesures appropriées en cas de panne;
- entretenir les installations et appareils.

Environnement de travail

Professionnels de la technologie alimentaire, les meuniers disposent de connaissances étendues dans les techniques de production les plus variées. Ils sont constamment en contact avec les transporteurs ainsi qu'avec les membres du service d'exploitation et du service commercial qui leur transmettent les commandes. Les délais de livraison nécessitent de fréquents changements d'horaire.

Formation

La formation de meunier ou de meunière s'acquiert par un apprentissage dans l'une des orientations suivantes: Denrées alimentaires, Alimentation animale.

Remarque: l'orientation Alimentation animale ne peut être suivie qu'en Suisse alémanique.

Lieux

- formation pratique (4 jours par semaine) dans un moulin;
- formation théorique (1 jour par semaine) dans une classe intercantonale romande à Clarens;
- cours interentreprises (orientation Denrées alimentaires, 18 jours sur 3 ans).

Durée

- 3 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises recourent à un examen d'admission.

Titre obtenu

- certificat fédéral de capacité (CFC) de meunier ou de meunière, avec mention de l'orientation.

Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans):

- réception et gestion des marchandises;
- qualité, hygiène, entretien, sécurité au travail et protection de l'environnement;
- orientation Denrées alimentaires (3e année): fabrication de produits céréaliers;
- orientation Alimentation animale (3ème année): fabrication d'aliments pour animaux.

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:

- Aptitude pour le calcul
- Esprit méthodique
- Sens technique
- Hygiène et propreté
- Sens de l'observation
- Capacité à supporter les bruits
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Facilité de contact

Perspectives professionnelles

Les meuniers ont la possibilité de travailler dans une minoterie, un centre collecteur, une semoulerie ou une fabrique d'aliments fourragers. Après une formation de technologue en meunerie, divers cours de formation continue et quelques années d'expérience professionnelle, ils peuvent accéder à des postes à responsabilités et fonctionner comme chef-fe de silo ou d'exploitation, chef-fe magasinier-ère ou chef-fe meunier-ère. Les meuniers qualifiés ont également des possibilités d'emploi à l'étranger.

Perfectionnement

Les meuniers peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- formation complémentaire dans la 2e orientation professionnelle, 1 an;
- diplôme de technologue en meunerie SMS, 10 mois à plein temps, Stuttgart (D) et Saint-Gall (enseignement en allemand);
- 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

- Boulanger-pâtissier-confiseur AFP/Boulangère-pâtissière-confiseuse AFP
- Boulanger-pâtissier-confiseur CFC/Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC
- Employé en industrie laitière AFP/Employée en industrie laitière AFP
- Praticien en denrées alimentaires AFP/Praticienne en denrées alimentaires AFP
- Technicien ES en agroalimentaire/Technicienne ES en agroalimentaire
- Technologue du lait CFC/Technologue du lait CFC
- Technologue en denrées alimentaires CFC/Technologue en denrées alimentaires CFC

Adresses

Association romande d'apprentissage en meunerie
M. Olivier Piot
Rte des Moulins 31
Groupe Minoteries SA
Case postale 68
1523 Granges-près-Marnand
Tél.: 026 668 51 11

Association suisse du monde du travail de la meunerie (AMTM)
Bernstrasse 55
3052 Zollikofen
Tél.: 031 915 21 11
<http://www.meunier.ch>

Ecole professionnelle de Montreux (EPM)
Av. J.-J. Rousseau 3
1815 Clarens
Tél.: 021 557 84 44
<https://www.epmvd.ch/>