

Description

L'employé ou l'employée en industrie laitière exécutent divers travaux liés à la transformation du lait en fromage, crème, beurre ou produits laitiers et veillent à la propreté et à l'hygiène des infrastructures et des installations de l'exploitation.

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;
- en contrôler la qualité selon les instructions de travail de l'exploitation;
- entreposer les matières auxiliaires utiles à la transformation du lait (cultures, présure, arômes, sucre, stabilisateurs, eau);

Processus de fabrication

- préparer les cultures (bactéries lactiques): ensemencer, incuber, surveiller leur évolution, les ranger prêtes à l'emploi;
- contrôler et mettre en route les machines et les installations servant à transformer le lait, les piloter et les surveiller, selon les instructions du technologue du lait;
- calculer et préparer les quantités nécessaires de lait et de matières auxiliaires pour la production;
- exécuter seul-e ou en équipe certaines étapes de la fabrication, de la conservation et du conditionnement des fromages (contrôle de l'acidité, salage, affinage, etc.), ainsi que d'autres produits laitiers tels que yoghourt, séré, glace, lait, crème, etc.;
- calculer le nombre et le poids des unités produites et participer à l'élaboration 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, détermination du degré d'acidité, détermination de la valeur du pH, contrôle des poids, dégustation;
- reconnaître les défauts des produits ou écarts des normes et les annoncer au responsable;
- nettoyer et désinfecter les ustensiles, les appareils, les installations et les locaux de l'exploitation selon les directives de l'entreprise; évaluer tout défaut technique, le signaler et prendre les mesures nécessaires.

Environnement de travail

Les employés en industrie laitière travaillent dans une atmosphère humide et odorante, en bottes et tablier ciré. Sous les ordres de technologues du lait, ils exercent dans de petites fromageries ou laiteries artisanales dans lesquelles sont préparés des produits régionaux (tomes, fromages au lait local, yoghourts, glaces maison, etc.). Dans les grandes centrales laitières, les équipements de production sont partiellement ou totalement automatisés. Les horaires de travail dépendent de la taille de l'exploitation.

Formation

La formation d'employé ou d'employée en industrie laitière 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 (4 jours sur 2 ans).

Durée

- 2 ans.

Conditions d'admission

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

Titre obtenu

- attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) d'employé ou d'employée en industrie laitière.

Contenu

Branches théoriques (sur 2 ans)	Leçons
Collaboration aux processus généraux de transformation du lait	60
Collaboration à l'élaboration des produits laitiers spécifiques à l'entreprise	280
Mise en oeuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité	40
Respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement	20
Culture générale	240
Éducation physique	80
Total	720

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 de l'observation
- Résistance physique
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Aptitude à travailler en équipe

Perspectives professionnelles

De manière générale, les perspectives professionnelles sont bonnes dans notre pays, grand producteur de lait, notamment au sein des grandes centrales laitières. Ces entreprises disposent de compétences techniques leur permettant de faire preuve d'innovation et de s'adapter aux nouvelles technologies et à l'évolution du marché.

L'inquiétude est cependant de mise quant aux emplois dans les fromageries artisanales. Certains employés en industrie laitière choisissent de travailler durant la saison d'été dans des fromageries d'alpage, où ils s'occupent également de la traite et de la surveillance des vaches.

3 AFP (FR) ont été délivrées en Suisse romande en 2020.

Perfectionnement

Les employés en industrie laitière peuvent envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de technologue du lait.

Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle, et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure (p.ex. brevet fédéral).

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

Professions voisines

- Agropaticien AFP/Agropaticienne AFP
- Meunier CFC/Meunière CFC
- Praticien en denrées alimentaires AFP/Praticienne en denrées alimentaires AFP
- Technologue du lait CFC/Technologue du lait CFC

Adresses

Institut agricole de Grangeneuve (IAG)
Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA)
Métiers du lait et de l'agroalimentaire
Rte de Grangeneuve
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>