

## Description

L'employée ou l'employé en industrie laitière exécutent divers travaux liés à la transformation du lait en fromage, en crème, en beurre ou en d'autres produits laitiers. Ces professionnels 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 les règles d'hygiène à chaque étape
- contrôler la qualité du lait selon les instructions de travail de l'exploitation
- entreposer les matières auxiliaires utiles à la transformation du lait, comme les cultures, la présure, les arômes, le sucre, les stabilisateurs ou l'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 les écarts des normes; 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, elles et ils exercent leur activité dans de petites fromageries ou laiteries artisanales dans lesquelles sont préparés des produits régionaux (tommes, 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'employée ou d'employé 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 (FR)
- Cours interentreprises (4 jours sur 2 ans)

### Durée

- 2 ans

### Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Test d'aptitude de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL)

### Titre obtenu

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

### Contenu (sur 2 ans)

- Collaboration aux processus généraux de transformation du lait
- Collaboration à l'élaboration des produits laitiers spécifiques à l'entreprise
- Mise en œuvre 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

## 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 en Suisse, 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 elles et ils s'occupent également de la traite et de la surveillance des vaches.

### 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 (par exemple un brevet fédéral).

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

## Professions voisines

- Agropraticien AFP/Agropraticienne AFP
- Boucher-charcutier AFP/Bouchère-charcutière AFP
- Boulanger-pâtissier-confiseur AFP/Boulangère-pâtissière-confiseuse AFP
- Meunier CFC/Meunière CFC
- Praticien en denrées alimentaires AFP/Praticienne en denrées alimentaires AFP
- Technologue du lait CFC/Technologue du lait CFC

## Adresses

Grangeneuve - Formation  
Route de Grangeneuve 31  
1725 Posieux  
Tél.: +41 26 305 55 00  
<https://www.grangeneuve.ch>

Société suisse d'industrie laitière (SSIL)  
Gurtengasse 6  
3001 Berne 1  
Tél.: +41 31 311 31 82  
<https://www.technologue.ch>