

Description

La ou le technologue du lait BF assument des fonctions de direction et sont responsables de l'ensemble de la chaîne de production des produits laitiers: développement, transformation, assurance qualité, vente, etc. En tant que cadres professionnels forment les apprentis, dirigent les collaborateurs et veillent au respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail.

Leurs principales activités consistent à:

Gestion de la production

- planifier, coordonner et surveiller la production: fromages à base de lait cru, thermisé ou pasteurisé, sérés, yoghourts, boissons lactées, desserts, etc.
- prélever des échantillons à chaque étape de la fabrication, les analyser et en consigner les résultats pour un contrôle continu de la qualité
- identifier les défauts de qualité et y remédier: ajustement de la température ou de la durée, adaptation des conditions d'affinage, révision des procédures, etc.
- surveiller le nettoyage et l'entretien des installations: cuves, pressoirs, chambres d'affinage, etc.
- introduire de nouvelles technologies afin de favoriser l'efficacité ou la durabilité de la production: systèmes de récupération de la chaleur, utilisation de capteurs surveillant la température, etc.
- garantir le respect des normes alimentaires et d'hygiène (propreté des locaux, lavage régulier des mains, désinfection des ustensiles, conservation des produits, etc.)

Gestion du personnel

- diriger les collaborateurs; organiser et coordonner le travail des équipes
- former le personnel, par exemple concernant l'utilisation de nouvelles technologies ou l'application de nouvelles règles d'hygiène
- encadrer les apprentis: établissement d'un plan de formation, suivi de sa mise en œuvre, mesures d'encouragement, etc.

Environnement de travail

Les technologues du lait BF exercent leurs activités dans des ateliers, des laboratoires ou encore dans des caves d'affinage, où elles et ils doivent respecter des règles d'hygiène strictes. Ces professionnels travaillent également dans des bureaux pour les tâches administratives. Elles et ils dirigent des petites équipes, composées notamment de technologues du lait CFC, et forment des apprentis. Ces professionnels sont également en contact avec d'autres corps de métiers (agriculteurs, restaurateurs, etc.), avec leur clientèle (particuliers, commerces de détail, restaurants, etc.) ainsi qu'avec leurs fournisseurs. Selon l'entreprise, les horaires de travail peuvent être irréguliers.

Formation

La formation de technologue du lait BF est modulaire et s'acquiert en emploi.

Lieux

- Grangeneuve (FR)
- Sursee (LU)

Pour plus de détails, consulter orientation.ch/ecoles.

Durée

- Environ 10 mois

Conditions d'admission à l'examen

- Certificat fédéral de capacité (CFC) de technologue du lait et au moins 1 an d'expérience professionnelle dans la transformation laitière
- ou CFC de technologue en denrées alimentaires et au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans la transformation laitière

De plus, pour tous les titres mentionnés:

- certificat attestant de connaissances de base dans la sécurité au travail et la protection de la santé
- certificats des modules requis ou attestations d'équivalence

Titre obtenu

- Brevet fédéral de technologue du lait

Contenu (Modules)

- Chimie générale, microbiologie, chimie laitière et alimentaire
- Informatique / automatisation / calculs d'économie laitière
- Installations techniques, calculs techniques
- Fabrication de fromages à pâte mi-dure, dure et extra-dure
- Fabrication de fromages à pâte molle et de fromage frais
- Fabrication de produits à base de lait acidulé
- Fabrication de concentrés de matière grasse et de protéine
- Fabrication de desserts et de crèmes glacées
- Fabrication de produits laitiers liquides
- Valorisation des sous-produits dans la production de porcs
- Analyses, évaluations sensorielles et mise en œuvre des normes d'assurance de la qualité et de sécurité alimentaire
- Conduite et suivi du personnel
- Soutien et accompagnement de projet

Qualités requises

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

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Sens commercial
- Esprit de décision
- Facilité de contact
- Hygiène et propreté
- Goût et odorat développés

Perspectives professionnelles

Les technologues du lait BF travaillent en tant que responsables de production dans des entreprises artisanales (fromagerie, laiterie, etc.) ou comme cadres dans de grandes industries. Elles et ils peuvent également exercer dans l'achat et la vente de produits laitiers, dans des laboratoires de contrôle et de développement, ou encore en tant qu'employé-e d'administration dans le domaine de la sécurité alimentaire.

Perfectionnement

Les technologues du lait BF peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours et séminaires proposés par les organisations du monde du travail
- diplôme fédéral de maître fromager-ère et laitier-ère
- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire
- Bachelor of Science HES en ingénierie des sciences du vivants 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](https://www.orientation.ch/perfectionnement).

Professions voisines

- Ingénieur en sciences alimentaires EPF/Ingénieure en sciences alimentaires EPF
- Ingénieur HES en technologie alimentaire/Ingénieure HES en technologie alimentaire
- Inspecteur des denrées alimentaires/Inspectrice des denrées alimentaires
- Technicien ES en agroalimentaire/Technicienne ES en agroalimentaire
- Technologue en denrées alimentaires BF/Technologue en denrées alimentaires BF

Adresses

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