

## Description

La maître fromagère et laitière ou le maître fromager et laitier dirigent une entreprise artisanale (fromagerie, laiterie, etc.) ou une unité industrielle de transformation de produits laitiers. Elles et ils conçoivent et mettent en œuvre la stratégie de l'entreprise, développent de nouveaux produits et s'occupent du marketing. Ces professionnels encadrent également des collaborateurs et coordonnent les travaux de production.

Leurs principales activités consistent à:

### Gestion d'entreprise

- définir la vision, les objectifs et la stratégie d'entreprise; les mettre en œuvre
- développer un business plan (plan d'affaires); garantir la rentabilité de l'entreprise: analyse des comptes et bilans annuels, établissement des budgets, etc.
- planifier et mettre en œuvre des investissements: achat de matériel, de nouveaux locaux, etc.
- évaluer les marchés potentiels, identifier à temps leur évolution et les besoins des clients, adapter l'assortiment de produits en conséquence
- calculer les prix; négocier avec la clientèle; établir des offres
- commercialiser et vendre les produits: lait, fromages, yoghourts, beurre, etc.
- négocier avec les fournisseurs

### Gestion du personnel

- diriger les collaborateurs; les informer des directives, décisions et changements importants au sein de l'entreprise
- embaucher et former les nouveaux collaborateurs
- organiser et coordonner le travail des équipes
- mener des entretiens avec les collaborateurs
- organiser des formations continues pour le personnel

### Environnement de travail

Les maîtres fromagères et laitières et les maîtres fromagers et laitiers 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 collaborent avec des technologues du lait CFC, ainsi qu'avec des professionnels d'autres corps de métier: agriculteurs, restaurateurs, etc. Ces professionnels sont fréquemment en contact avec leur clientèle (particuliers, commerces de détail, restaurants, etc.) et leurs fournisseurs. Selon l'entreprise qui les emploie, les horaires de travail peuvent être irréguliers.

## Formation

La formation de maître fromagère et laitière ou de maître fromager et laitier est modulaire et s'acquiert en emploi.

### Lieux

- Sursee (LU)
- Grangeneuve (FR)

Pour plus de détails, consulter [orientation.ch/ecoles](http://orientation.ch/ecoles).

### Durée

- De 4 à 10 mois, selon l'école

### Conditions d'admission à l'examen

- Brevet fédéral de technologue du lait
- Au minimum 1,5 an d'expérience professionnelle dans le domaine
- Certificats des modules requis ou attestations d'équivalence
- Participation à un cours de formateur-trice

### Titre obtenu

- Diplôme fédéral de maître fromagère et laitière ou de maître fromager et laitier

### Contenu (Modules)

- Élaborer une stratégie
- Assurer la comptabilité et le contrôle
- Établir un plan financier et un business plan
- Gérer les contrôles / rapports
- Gestion économique de l'entreprise
- Diriger l'entreprise
- Commercialiser les produits
- Gérer le personnel
- Réaliser des projets
- Environnement de l'entreprise et assurances

## 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 maîtres fromagères et laitières et les maîtres fromagers et laitiers travaillent principalement comme directeurs dans des entreprises artisanales (fromagerie, laiterie, etc.) ou comme cadres dans des entreprises industrielles de transformation de produits laitiers. Elles et ils peuvent également occuper des postes de responsable des ventes ou du personnel.

### Perfectionnement

Les maîtres fromagères et laitières et les maîtres fromagers et laitiers peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours et séminaires proposés par les organisations du monde du travail
- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire
- Bachelor of Science HES en ingénierie des sciences du vivant 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 du lait BF/Technologue du lait BF
- 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>