

Employé/e en industrie laitière AFP



Nature des tâches

Les employés et employées de l'industrie laitière travaillent dans les fromageries et les laiteries. Selon l'entreprise ils participent à l'une ou l'autre fabrication des produits élaborés à partir du lait ; ils soignent les fromages, ils fabriquent yaourts, séracs, fromages blancs, glaces, crèmes de desserts, etc. Ils préparent les ingrédients, assurent le fonctionnement des installations et surveillent la production. Comme les conditions d'hygiène sont essentielles à la réussite de la production, le nettoyage des appareils et des locaux occupe quotidiennement ces professionnels.

Conditions d'admission

Souci de l'hygiène, intérêts pour l'alimentation et pour le travail du lait, plaisir à l'emploi d'appareils et d'installations techniques, au travail en équipe, exactitude et sérieux.

Formation

Formation initiale pratique de deux ans. Elle se compose de branches obligatoires qui correspondent aux activités générales et de disciplines à choix sur l'élaboration d'un produit de A à Z. La formation est sanctionnée par une attestation fédérale.

Perspectives

3 ans de formation comme technologue en industrie laitière (CFC). Divers cours de perfectionnement. Emplois ouverts à ces professionnels : collaborateur/-trice dans l'une des diverses spécialisations des fromageries et des laiteries ou dans des branches annexes de l'industrie alimentaire. Responsable d'une unité de fabrication dans une entreprise de production industrielle.

Adressen alle Kantone

Neue Napfmilch AG
Opfersei
6133 Hergiswil am Napf
Daniel Erni, 041 979 17 40
daniel.erni@napfmilch.ch
www.napfmilch.ch
SP (*)

* Info-Code

SL: Expérience professionnelle

BE: Visite de l'entreprise

MC: Multicheck® analyse d'aptitude

BC: Basic Check test d'aptitude

IF: IdentityFi®

EA: eAssessment

BP: Stage préprofessionnelle

2019, 2020, 2021: Places d'apprentissage