

Meunier/-ière CFC



Nature des tâches

Voici un métier de tradition qui requiert cependant l'utilisation des équipements les plus modernes. Le meunier et la meunière produisent des denrées alimentaires, c'est-à-dire différentes sortes de farine, de la semoule ou des aliments fourragers. Ils contrôlent les matières premières qui leur sont livrées et les stockent dans des silos jusqu'à leur transformation. Pour fabriquer ces aliments et ces fourrages pour animaux, ils utilisent des machines et des installations de production entièrement automatiques. Sur la base de recettes, ils règlent les installations, coordonnent et surveillent la production. Ils prélèvent des échantillons et les contrôlent régulièrement afin de garantir un bon niveau qualitatif. Ils sont responsables de toute la production, des matières premières jusqu'au produit final emballé.

Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée.

Intérêt pour les produits naturels et pour les machines, sens technique, esprit observateur et rapidité de réaction, exactitude dans le travail, indépendance, sens de l'hygiène, bonne constitution.

Formation

3 ans d'apprentissage, option denrées alimentaires ou option aliments fourragers. Les connaissances spécifiques sont acquises durant la 3e année d'apprentissage, après la formation de base de 2 ans.

Technicien meunier diplômé ou technicien diplômé en aliments fourragers, technicien ES en technologie alimentaire, ingénieur HES (BSc) en technologie alimentaire.

Avancement: meunier en chef, chef d'entreprise.

Adressen alle Kantone

Swissmill

Sihlquai 306

8005 Zürich

044 447 25 16

www.coop.ch/grundbildung

VR SP PRE 2018 (*)

SWISSMILL

Division der Coop Genossenschaft

Sihlquai 306, Postfach

8037 Zürich

Herr Eigenmann/Herr Schmid, 044 447 25 56

hans.schmid@smz.ch

www.swissmill.ch

VR SP 2018 (*)

* Info-Code

DD: Documentation disponible.

VD: Vidéo/DVD disponible.

RP: Registre régional des places d'apprentissage disponible.

VR: Visite de l'entreprise sur rendez-vous.

EP: Une expérience professionnelle est possible.

SP: Stage préprofessionnelle.

TAD: Test d'aptitude demandé.

OP: Entretien d'orientation professionnelle préalable souhaité.

PRE: Demande quel est le profil requis par l'entreprise avant d'envoyer ton dossier de candidature.

EC: Enseignement de certificat est possible.

JV: Job de vacances sur demande.

TD: Travail en dehors de l'école sur demande.

16, 17, 18: Places d'apprentissage per 2016, 2017, 2018.