

Technologue du lait CFC



Nature des tâches

Le lait est un produit naturel rapidement périssable, qui sera transformé en denrée fine et conservable par le technologue et la technologue du lait CFC. De nombreux fromages en font partie, ainsi que raclette, fondue, yaourt, glace, mousse au chocolat et bien d'autres encore. Une grande importance est attachée aux produits naturels et bons pour la santé — c'est aussi la raison pour laquelle ceux-ci sont reconnus mondialement pour leur qualité supérieure.

Le technologue et la technologue du lait CFC transforment le lait cru en différents produits laitiers finis que nous dégustons chaque jour.

Ils prennent le lait cru, vérifient la qualité du lait et utilisent les installations.

Ils produisent des fromages à pâtes molles, semi-dures et dures. Pour ce faire, ils font chauffer le lait et le soumettent à des cultures de bactéries. C'est ainsi que le lait caille. Il est analysé scrupuleusement, et toutes les étapes de fabrication sont documentées. Les technologues du lait fabriquent aussi des sous-produits.

Ils utilisent les installations les plus perfectionnées qu'ils entretiennent également. Ils suivent les étapes de production à l'ordinateur et effectuent des corrections au besoin. Il convient ici de respecter très strictement toutes les normes d'hygiène en vigueur. Dans les petites entreprises, les technologues du lait conseillent la clientèle et vendent leurs produits sur site.

Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée. Tests d'aptitude de la SSIL (Société suisse d'industrie laitière) à effectuer. Un stage de quelques jours est recommandé.

Sens aiguë de l'hygiène, bonne constitution, goût pour le maniement des denrées alimentaires, odorat et goût développé, intérêt pour les sciences naturelles et les techniques, excellent sens de l'observation, bonne capacité de représentation, sens du contact et du travail en équipe.

Formation

3 années d'apprentissage.

Formation pratique (4 jours par semaine) en entreprise.

Formation théorique (1 jour par semaine) à l'Ecole professionnelle de Grangeneuve à Posieux.

Cours interentreprises: 8 jours répartis sur les 5 premiers semestres. Possibilité de passer une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Formation de 2 ans voir le métier d'employé/e en industrie laitière.

Perspectives

Il existe diverses formations complémentaires en école spécialisée. Les possibilités de stages l'étranger favorisent les échanges.

Spécialisation sur un secteur de produit particulier ou un domaine administratif ou technique (formation complémentaire éventuelle).

Technologue en industrie laitière avec certificat fédéral de capacité (Préparation Ecole spécialisée I).

Technologue en industrie laitière diplômé avec diplôme fédéral (Préparation Ecole spécialisée II).

Technicien/ne ES en agro-alimentaire

Ingénieur/e HES (BSc) en technologie agroalimentaire, major économie

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 2018 2019 (*)

* 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.