

## Inscription à l'examen professionnel pour le brevet fédéral de Technologue du lait

L'inscription doit être remplie avec soin et envoyée accompagnée des documents requis à la Société suisse d'industrie laitière, Gurtengasse 6, Case postale, 3001 Berne ou par e-mail à [info@smv-ssil.ch](mailto:info@smv-ssil.ch)

### Candidat

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_  
 Rue \_\_\_\_\_  
 Code postal/Lieu \_\_\_\_\_ Canton du domicile \_\_\_\_\_  
 E-mail \_\_\_\_\_ Natel \_\_\_\_\_  
 Lieu d'origine \_\_\_\_\_ Canton d'origine \_\_\_\_\_ Pays \_\_\_\_\_  
 Numéro AVS \_\_\_\_\_ Date de naissance \_\_\_\_\_

### Thème principal

Le thème principal est validé par la commission AQ (commission d'assurance qualité).

**Il doit couvrir un secteur de l'exploitation où se déroule l'examen et qui est considéré comme prioritaire pour l'entreprise du point de vue économique.**

- 4 Fabriquer des fromages à pâte mi-dure, dure et extra-dure
- 5 Fabriquer des fromages à pâte molle et des fromages frais
- 6 Fabriquer des produits laitiers acidulés
- 7 Fabriquer des concentrés de matière grasse et de protéines
- 8 Fabriquer des desserts et des glaces comestibles
- 9 Fabriquer des produits laitiers liquides

### Enterprise pour l'examen

Nom \_\_\_\_\_  
 Rue \_\_\_\_\_  
 Code postal/Lieu \_\_\_\_\_

**Exploitation artisanale (fromagerie)**  **Exploitation industrielle (laiterie)**

### Responsable dans l'exploitation

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_  
 E-mail \_\_\_\_\_ Tél. \_\_\_\_\_

Résumé **chronologique** du temps de pratique requis après la fin d'apprentissage :

Année de l'examen final d'apprentissage \_\_\_\_\_

Date (de - à)	Employeurs	Mois
<b>Total: au min. 12 mois</b> (depuis la fin de l'apprentissage jusqu'à l'inscription pour l'examen professionnel		
<b>*La participation aux cours préparatoires n'est pas prise en compte (cours à plein temps) ou alors seulement en partie (formation en cours d'emploi; le temps de pratique est calculé sur la base des pourcentages indiqués dans les certificats/certificats de travail) en tant qu'expérience professionnelle en entreprise de transformation laitière (temps de pratique).</b> <b>Les heures d'école et de travail ne peuvent pas dépasser une charge de travail de 100 %.</b>		

**Chaque entrée doit être accompagnée d'une preuve justificative** (p.ex. attestation du livret de formation ou copie du certificat de travail)

**L'inscription doit contenir les annexes suivantes :**

- copies des certificats de travail requis pour l'admission
- copies des certificats de modules obtenus
- description du projet pour la réalisation du travail de projet pratique (doit **également** être envoyé par courrier électronique en **format Word** à [info@smv-ssil.ch](mailto:info@smv-ssil.ch))
- attestation de formation de base sur la sécurité au travail et de la protection de la santé
- copie d'une pièce d'identité officielle munie d'une photo
- requête de prolongation : si vous en avez besoin, elle doit être soumise dès l'inscription. Aucune demande déposée ultérieurement ne sera prise en considération.**

**Autorisation de publier le nom du candidat**, si l'examen est réussi:

- Oui       Non (législation en matière de protection des données)

#### **Remarques générales**

---

---

**Lieu et date**

**Signature du candidat**

---

---

L'employeur certifie qu'il soutient la réalisation d'un travail de projet pratique au sein de son exploitation.

**Lieu et date**

**Signature de l'employeur**

---

---

*Par souci de simplification, le texte est rédigé au masculin, mais il s'applique indifféremment aux femmes et aux hommes.*

## Examen professionnel (brevet fédéral) Technologue du lait

### Informations générales

#### **Inscription 2024**

Organisation selon le règlement d'examen et les directives en vigueur

- 1<sup>er</sup> délai d'inscription 15 février 2026
- 2<sup>e</sup> délai d'inscription 31 août 2026
- 3<sup>e</sup> délai d'inscription 15 février 2027
- Taxe d'examen CHF 1'000.-

Le formulaire d'inscription, le règlement d'examen, les directives et les descriptions de modules pour l'examen professionnel peuvent être téléchargés sur le site [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch) (formation continue). L'inscription complète doit parvenir à la SSIL dans les délais.

#### **Conditions d'admission**

- Détenzione d'un certificat de capacité fédéral dans un métier de la transformation alimentaire
- Expérience professionnelle :
  - 12 mois de pratique après l'apprentissage de technologue du lait, fromager ou laitier (à compter de la date de l'examen dans l'exploitation)
  - 24 mois de pratique professionnelle pour les autres métiers de la transformation alimentaire
- Attestation de formation de base sur la sécurité au travail et la protection de la santé
- Modules de formation : pour être admis à l'examen final, 6 modules obligatoires et 4 modules optionnels au choix doivent avoir été suivis avec succès
  - si vous avez suivi le cours préparatoire entre 2020 et 2023, un minimum de **19 points** est requis pour les modules de l'examen professionnel tels que définis dans les directives
- La description de projet envoyée doit être validée par la commission AQ. Le projet doit correspondre aux contenus et au niveau des modules de l'examen professionnel.

Les décisions relatives à l'admission à l'examen sont communiquées par écrit au candidat.

#### **Les documents suivants doivent être remis lors de l'inscription :**

- formulaire d'inscription de la SSIL
- copies des certificats de travail requis pour l'admission
- copies des certificats de modules obtenus
- description du projet pour la réalisation du travail de projet pratique (doit **également être envoyé par courrier électronique en format Word à info@smv-ssil.ch**)
- attestation de formation de base sur la sécurité au travail et de la protection de la santé
- copie d'une pièce d'identité officielle avec une photo
- si besoin : demande de prolongation

## Description de projet

Un descriptif de travail de projet pratique est à remettre lors de l'inscription. Ce projet doit tenir sur une page A4 et être structuré comme suit :

<b>Identification</b>	Examen professionnel fédéral de technologue du lait Descriptif du projet pour l'examen final 20XX  Nom et prénom du candidat Adresse de l'entreprise Nom et prénom du mentor
<b>Titre du projet</b>	Le titre du projet doit indiquer les objectifs.
<b>Contexte</b>	Qui et pourquoi le sujet intéresse-t-il ? État réel ? Quel est le mandat ? À quelles attentes le travail doit-il répondre ? Des travaux préparatoires ont-ils déjà été effectués (p. ex. essais, évaluations) ? Y a-t-il des restrictions ?  Longueur: 8 à 12 lignes
<b>Objectifs</b>	Il convient de répondre à la question suivante : Quels sont les objectifs à atteindre avec ce travail de projet ?  Longueur: les objectifs sont à décrire en 1 à 3 phrases concises.
<b>Principales étapes du projet</b>	Les étapes du travail de projet permettent de faire apparaître la démarche. Dans quel ordre se déroulent-elles ?

## *Exemple*

# Examen professionnel fédéral de technologue du lait

## Description du projet pour l'examen final 20XX

Candidat	<b>Exemple Daniel</b>
Entreprise	Käserei Moos, 3272 Walperswil
Responsable d'exploitation	Müller Hans

## **Réalisation d'un fromage à pâte molle fourré au fromage frais de saison**

### **Contexte**

De la vaste offre de fromages à pâte molle se dégage constamment de nouvelles tendances en matière de goût. C'est ce que nous constatons au vu de la demande de fromage à pâte molle dans notre boutique de vente. Comme nous ne produisons pas encore de pâte molle dans notre entreprise, nous avons l'intention de mettre au point un fromage à pâte molle de type brie fourré avec du fromage frais de saison.

Le fromage frais destiné à fourrer le fromage sera acheté dans le cadre de ce travail de projet. Nous prévoyons ultérieurement de fabriquer nous-mêmes le fromage frais. Il s'agit maintenant de trouver la meilleure saveur et la consistance idéale en procédant à divers essais. On y parviendra moyennant l'organisation de dégustations. Nous avons l'intention de vendre le fromage dans notre boutique en pratiquant une bonne marge bénéficiaire.

### **Objectif**

La fromagerie Moos prévoit de mettre au point un fromage à pâte molle de type brie fourré avec un fromage frais de saison et de définir sa durée de conservation.

### **Étapes importantes du projet**

- Élaborer une description de produit pour le brie, par exemple définir le nom du produit, la teneur en matières grasses et en eau, l'arôme, la viscosité, etc.
- Etablir une planification du temps
- Tests sensoriels : fixer des objectifs, planifier
- Obtenir des informations sur la fabrication des produits (matières premières, matières auxiliaires, technologie)
- Définir le processus de fabrication et planifier les essais (schéma du processus, rapport de fabrication, etc.)
- Effectuer, évaluer, optimiser et répéter les tests de la production
- Evaluer le brie (analytique, sensoriel)
- Établir une déclaration pour le brie
- Conclusions (par exemple, mesures complémentaires, recommandations au mandant)