

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

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
Total: au min. 12 mois (depuis la fin de l'apprentissage jusqu'à l'inscription pour l'examen professionnel <i>*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). Les heures d'école et de travail ne peuvent pas dépasser une charge de travail de 100 %.</i>		

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)
- ☐ 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^{er} délai d'inscription 15 février 2026
- 2^e délai d'inscription 31 août 2026
- 3^e 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 (formation continue). L'inscription complète doit parvenir à la SSIL dans les délais.

Conditions d'admission

- Détention 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 :

Identification	<p>Examen professionnel fédéral de technologue du lait Descriptif du projet pour l'examen final 20XX</p> <p>Nom et prénom du candidat Adresse de l'entreprise Nom et prénom du mentor</p>
Titre du projet	Le titre du projet doit indiquer les objectifs.
Contexte	<p>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 ?</p> <p>Longueur: 8 à 12 lignes</p>
Objectifs	<p>Il convient de répondre à la question suivante : Quels sont les objectifs à atteindre avec ce travail de projet ?</p> <p>Longueur: les objectifs sont à décrire en 1 à 3 phrases concises.</p>
Principales étapes du projet	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	Exemple Daniel
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)