

# Technologue en industrie laitière BF

## diriger, mettre en place, ajouter, contrôler, surveiller, examiner, nettoyer

Les technologues en industrie laitière titulaires du brevet fédéral disposent des connaissances et des aptitudes nécessaires pour exécuter des tâches exigeantes et pour assurer des fonctions de direction dans tout le processus de production des entreprises artisanales ou industrielles de transformation du lait (fromage, lait de consommation, boissons lactées, beurre, yogourts, glace, desserts lactés, poudre de lait, etc.).

Les technologues assument également des responsabilités dans l'assurance qualité, le développement de produits, le marketing et la vente. Ils ont de bonnes compétences sociales. En effet, ils communiquent régulièrement avec les clients et les fournisseurs ou les membres de leur équipe. En tant que professionnels convoités dans le monde entier, de nombreuses possibilités de carrière s'offrent à eux.



### Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin qu'à partir de lait cru, thermisé ou pasteurisé, on puisse produire de délicieux fromages, de crèmes acidulées, de dessert ou encore des glaces, le technologue en industrie laitière assume la responsabilité d'un déroulement sans faille de la production.
- ▶ Afin que la qualité des produits fabriqués réponde aux exigences, la technologue en industrie laitière élabore des plans de contrôle pour le prélèvement d'échantillons et les analyse à l'aide de méthodes d'analyse chimiques, physiques et bactériologiques.
- ▶ Afin que les chiffres de production puissent être optimisés, le technologue en industrie laitière étudie les données d'exploitation et assume la responsabilité de la sécurité et de l'utilisation économique et écologique des appareils et des installations d'exploitation utilisés.
- ▶ Afin qu'aucune règle d'hygiène, de nettoyage et de désinfection ne soit enfreinte, la technologue en industrie laitière instruit ses apprentis et ses collaborateurs sur les prescriptions en matière de protection du travail, de la santé et de l'environnement.

### Les faits

**Admission** En passant l'examen: a) CFC de technologue du lait ou de technologue en denrées alimentaires et 1 an d'expérience professionnelle dans une entreprise de transformation du lait; ou b) autre certificat fédéral de capacité (CFC) dans le domaine de la transformation des denrées alimentaires et 2 ans d'expérience professionnelle; et c) le certificat de sécurité au travail et de protection de la santé et les certificats de modules requis ou des attestations d'équivalence.

**Formation** 9 mois à plein temps à l'Institut agricole de Posieux (FR). Remarque: Les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

**Les aspects positifs** Les technologues en industrie laitière ont un avenir professionnel prometteur de-

vant eux, car le lait est un marché globalement en croissance et les perspectives professionnelles sont par conséquent bonnes.

**Les aspects négatifs** Les inconvénients du métier de technologue en industrie laitière sont le travail posté, le bruit des installations et, selon l'entreprise, la chaleur et les travaux physiques pénibles.

**Bon à savoir** Les technologues en industrie laitière sont des cadres moyens qui travaillent comme chefs de production dans des entreprises artisanales, des entreprises de transformation du lait ou dans l'industrie alimentaire. Ils sont actifs dans l'achat et la vente, dans des laboratoires de contrôle et de recherche ainsi que dans des services publics d'inspection ou de conseil.

### Profil requis

|  | avantageux | important | très important |
|--|------------|-----------|----------------|
| bon sens de l'odorat, bon sens du goût                         | ■          |           |                |
| compréhension technique  |            | ■         |                |
| connaissances en biologie, connaissances en chimie             |            | ■         | ■              |
| diligence, fiabilité   | ■          | ■         |                |
| facilité de contact, capacité à travailler en équipe           | ■          |           |                |
| indépendance   | ■          |           |                |
| intérêt pour l'alimentation, qualités de dirigeant             |            | ■         | ■              |
| pas d'allergies, constitution robuste                          | ■          |           |                |
| sens de l'observation, imagination                             | ■          | ■         |                |
| sensibilisation à l'hygiène, sens de l'ordre et de la propreté |            | ■         | ■              |

### Plans de carrière

|  |
|--|
| Ingénieur/e HES en technologie alimentaire, ingénieur/e HES en biotechnologie (Bachelor) |
| Technicien/ne ES en agroalimentaire (diplôme fédéral)                                    |
| Technologue en industrie laitière DF (diplôme fédéral)                                   |
| Technologue en industrie laitière BF   |
| Technologue du lait CFC ou titre équivalent (voir admission)                             |