

Technologue en industrie laitière diplômé/e DF

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

Les technologues en industrie laitière avec diplôme fédéral (EPS), également appelés maîtres fromagers ou maîtres laitiers, assument des tâches exigeantes en tant que cadres dans des entreprises artisanales et industrielles de transformation du lait.

En tant qu'entrepreneurs indépendants et entrepreneuses indépendantes ou occupant un poste de direction dans l'une des quelque 500 fromageries de Suisse, les technologues sont responsables de l'ensemble de la gamme des produits laitiers, du développement de nouveaux

produits à leur transformation, en passant par le marketing et la vente.

Les technologues en industrie laitière diplômés/-es dirigent et engagent des collaborateurs, calculent les prix, négocient avec les fournisseurs et les partenaires commerciaux. Ou encore, ils recherchent de nouveaux procédés de production, organisent l'achat des matières premières et assurent le bon fonctionnement des installations de l'entreprise. Les technologues en industrie laitière titulaires d'un diplôme fédéral ont de nombreuses possibilités de carrière.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que l'entreprise dispose de suffisamment de matières premières pour pouvoir fabriquer des produits laitiers attrayants, le technologue en industrie laitière diplômé négocie les prix avec les fournisseurs, organise l'achat des matières premières, des additifs et des matières auxiliaires ainsi que du matériel d'emballage et surveille leur stockage correct jusqu'à leur transformation.
- ▶ Afin que les produits fabriqués répondent aux exigences de qualité élevées, la technologue en industrie laitière diplômée évalue les contrôles effectués par les collaborateurs, les documente et introduit des améliorations si nécessaire.
- ▶ Afin de pouvoir composer un assortiment de produits attractif, le technologue en industrie laitière diplômé s'oriente vers les marchés nationaux et étrangers ainsi que vers les fabricants d'autres secteurs, se penche sur les développements de l'économie laitière nationale et internationale et suit les négociations actuelles au sein de la politique agricole.
- ▶ Afin que le succès de l'entreprise soit assuré à long terme, la technologue en industrie laitière diplômée calcule les prix, tient la comptabilité financière selon l'entreprise, établit le bilan et le compte de résultat et définit la stratégie de l'entreprise avec la direction.

Les faits

Admission En passant l'examen: a) être titulaire d'un brevet fédéral de fromager/-ère, laitier/-ère ou technologue en industrie laitière; b) justifier d'une pratique professionnelle de 18 mois dans une exploitation de transformation du lait après la réussite de l'examen de brevet (le jour d'échéance est celui de l'examen dans l'exploitation); c) avoir acquis les certificats de modules requis ou disposer des attestations d'équivalence (les modules requis figurent dans les directives relatives au règlement d'examen).

Formation Formation continue à l'Institut agricole de Posieux (FR). 12 modules de 40 leçons. Durée de la formation: environ 9 mois à raison de 1 jour par semaine, de fin août à mi-juin de l'année suivante. Remarque: Les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

Les aspects positifs Les technologues en industrie laitière sont des experts et expertes dans leur domaine professionnel et dirigent généralement une entreprise, par exemple une fromagerie. Le marché du travail propose de bonnes offres d'emploi pour ces cadres.

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

Bon à savoir Les technologues travaillent à un niveau de direction moyen ou supérieur dans l'industrie de transformation du lait en Suisse et à l'étranger. Ils sont actifs dans la direction de la fabrication et de la production de l'industrie alimentaire, dans des organisations d'économie laitière, dans le commerce ou la vente.

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 sciences alimentaires EPF (Master)
Ingénieur/e HES en technologie alimentaire, ingénieur/e HES en biotechnologie (Bachelor)
Technicien/ne ES en agroalimentaire (diplôme fédéral)
Technologue en industrie laitière diplômé/e DF
Technologue en industrie laitière BF ou titre équivalent (voir admission)