

Technologue du lait CFC

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

Le lait est un produit naturel rapidement périssable, qui sera transformé en denrée fine et conservable par le technologue et la technologue du lait. De nombreux fromages en font partie, ainsi que la raclette, la fondue, le yaourt, la glace, la 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 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 pro-

duisent des fromages à pâte molle, semi-dure et dure. 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.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que le lait caille et puisse être transformé en fromage, la technologue du lait le chauffe dans la bouilloire et y ajoute ensuite des cultures de présure et de bactéries.
- ▶ Afin qu'une haute qualité du produit soit assurée, le technologue du lait nettoie, désinfecte et stérilise minutieusement les installations et les équipements à l'aide de procédés et de moyens techniques spéciaux.
- ▶ Afin de fabriquer des produits qui soient populaires sur le marché, la technologue du lait suit les tendances générales et s'en inspire pour créer de nouveaux produits.
- ▶ Afin que des variétés de lait ayant des durées de conservation différentes puissent être produites, le technologue du lait utilise différents procédés, par exemple la pasteurisation ou l'upérisation.
- ▶ Afin que la qualité du produit fini soit garantie, la technologue du lait prélève sans cesse des échantillons au cours du processus de production et les examine en laboratoire.
- ▶ Afin que seul le lait de qualité soit transmis et traité, le technologue du lait examine les échantillons du lait livrés au laboratoire.

Les faits

Admission Scolarité obligatoire achevée. Test d'aptitude de la SSIL (Société suisse d'industrie laitière).

Formation 3 ans de formation professionnelle initiale dans une fromagerie, une laiterie ou une entreprise de production industrielle. Il y a cinq spécialisations, à choisir avant le début de la formation. Un jour par semaine d'école professionnelle ainsi que des cours interentreprises pendant l'année.

Employé/e en industrie laitière AFP : formation initiale de deux ans avec attestation. Une description détaillée est disponible sur www.gateway.one/berufskunde.

Les aspects positifs Les technologues du lait seront bientôt en mesure de diriger une équipe. Ils sont

responsables de produits ne présentant aucun défaut et de haute qualité. La formation de base étendue ouvre un large éventail de domaines d'activité.

Les aspects négatifs Les professionnels travaillent parfois de façon irrégulière dans la zone de production. Ils peuvent travailler tôt ou tard de temps à autre et, à l'occasion, les week-ends.

Bon à savoir Le travail quotidien des technologues du lait est effectué mécaniquement et manuellement. Bien que la production du lait soit largement automatisée, il y a encore beaucoup de travail manuel à faire dans la production du fromage. Cela exige une bonne compréhension technique ainsi que des compétences manuelles.

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	■		
pas d'allergies, constitution robuste	■		
plaisir de s'occuper des produits laitiers	■	■	
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 (brevet fédéral)
Spécialisation sur un secteur de produit particulier ou un domaine administratif ou technique
Technologue du lait CFC
Employé/e en industrie laitière AFP ou scolarité obligatoire achevée