



Inscription à l'examen professionnel pour Technologues du lait

L'inscription est à remplir minutieusement et à envoyer avec les documents nécessaires à la Société suisse d'industrie laitière, Gurtengasse 6, Case postale, 3001 Berne ou par 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

Est validé par la commission AQ (commission d'assurance qualité). Le thème principal englobe un secteur de l'exploitation d'examen qui est prioritaire pour l'exploitation 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 commerciale (fromagerie) Exploitation industrielle (laiterie)

Responsable dans l'exploitation

Nom _____ Prénom _____

E-mail _____ Tél. _____

Résumé **chronologique** du temps de pratique demandé 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)		

Chaque entrée doit être justifiée (p.ex. attestation du livret de formation ou copie du certificat de travail)

L'inscription doit avoir les annexes suivantes

- les copies des certificats de travail requis pour l'admission
- les copies des certificats de modules obtenus
- la 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)
- l'attestation de formation de base sur la sécurité au travail et de la protection de la santé
- la copie d'une pièce d'identité officielle munie d'une photo

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 dans son exploitation.

Lieu et date

Signature de l'employeur

Examen professionnel pour Technologues du lait

Informations générales

Inscription 2024

Organisation selon le règlement d'examen et les directives actuels

- 1^{er} délai d'inscription 15 février 2025
- 2^e délai d'inscription 31 août 2025
- 3^e délai d'inscription 15 février 2026
- Taxe d'examen Fr. 1'000.00

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

- un certificat de capacité fédéral d'un métier de la transformation alimentaire
- 12 mois de pratique après l'apprentissage de technologue du lait, fromager ou laitier (le jour d'échéance est celui de l'examen professionnel dans l'exploitation), respectivement 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
- Pour être admis à l'examen final, les 6 modules obligatoires ainsi que 4 modules optionnels à choix doivent avoir été suivis avec succès :
(au moins **19 points** si vous avez visité le cours préparatoire à partir de 2020-2023) aux modules de l'examen professionnel énumérés des 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 concernant l'admission à l'examen sont communiquées par écrit aux candidat(e)s.

Les documents suivants sont à remettre au moment de l'inscription :

- formulaire d'inscription de la SSIL
- les copies des certificats de travail requis pour l'admission
- les copies des certificats de modules obtenus
- la description du projet pour la réalisation du travail de projet pratique
- l'attestation de formation de base sur la sécurité au travail et de la protection de la santé
- la copie d'une pièce d'identité officielle munie d'une photo

Description de projet

Avec l'inscription, il y a lieu de présenter sur une page A4 au maximum une description de projet pour le travail de projet. La description comprend les éléments suivants:

Identification	<p>Examen professionnel pour technologue du lait Description de projet pour l'examen final 20XX</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nom et prénom du candidat / de la candidate • Adresse de l'entreprise • Nom et prénom du mentor
Titre du projet	<p>Le titre du travail de projet doit refléter les objectifs fixés.</p>
Situation de départ	<ul style="list-style-type: none"> • Qui et pourquoi est intéressé par ce thème? • Etat actuel? • Quel est le mandat? • Quelles attentes sont liées à ce travail? • Quels travaux préparatoires ont déjà été effectués à l'avance et quand (par exemple: des essais, analyses de données)? <p>Contenu: 8 – 12 lignes</p>
Objectifs	<p>Quels sont les buts et les attentes de ce travail de projet?</p> <p>Les objectifs sont-ils:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cohérents avec le titre du projet • Contenu: 1 – 3 phrases suffisent en général.
Étapes importantes	<p>L'énumération des étapes importantes du projet dans un ordre chronologique illustre le déroulement du travail.</p>

Exemple

Examen professionnel pour Technologue du lait Description de projet pour l'examen final 20XX

Candidat	Muller Jacob
Entreprise	Fromagerie du Bois, 1701 Fribourg
Responsable d'exploitation	Oberson Jules

Recherche d'une méthode efficace pour augmenter la teneur en eau des Vacherins Fribourgeois AOC au lait thermisé

Situation de départ

La fromagerie du Bois transforme 40'000 kg de lait en Vacherin Fribourgeois AOC par année. Il a été constaté que la teneur en eau de ces vacherins frais était régulièrement basse. Le but de ce projet est de rehausser la teneur en eau du vacherin par modification de paramètres techniques de fabrication. Après évaluation de l'influence de 3 paramètres, les valeurs optimales de ces paramètres techniques seront ajustées par calcul et confirmées par des essais pratiques supplémentaires. L'augmentation de la teneur en eau permettra d'obtenir une pâte plus crémeuse, un goût plus relevé et une augmentation de rendement.

Le procédé de base utilisé lors des essais est celui pratiqué usuellement dans l'exploitation.

Objectif

Rechercher au moyen d'essais multifactoriels sur 2 niveaux la combinaison optimale de 3 paramètres techniques de fabrication permettant d'augmenter la teneur en eau du Vacherin Fribourgeois frais avant mise au bain de sel, obtenue avec la recette actuelle, de 44.5 / 45 % à 46.5 / 47 %.

Importantes étapes du projet

- Présenter le procédé de fabrication actuelle avec ses paramètres techniques
- Lister les paramètres techniques de fabrication permettant d'augmenter la teneur en eau
- Sélectionner trois paramètres dans la liste et justifier leur choix
- Définir les valeurs de chaque paramètre à tester et les justifier
- Planifier les essais et les analyses
- Procéder aux essais et aux analyses
- Comparer les résultats des essais et analyser l'interaction entre les trois paramètres
- Définir la combinaison optimale sur la base de l'interprétation des essais réalisés et d'un ajustement par calcul des valeurs des paramètres techniques pour obtenir la teneur en eau désirée
- Vérifier par des essais l'influence effective des valeurs ajustées sur la teneur en eau