



## DIRECTIVES RELATIVES AU RÈGLEMENT D'EXAMEN

concernant

### **l'examen professionnel supérieur de Maître fromager et laitier\***

du 05.08.2024

---

Vu le règlement de l'examen professionnel supérieur de Maître fromager et laitier du 5 août 2024, la commission d'assurance qualité (commission AQ) édicte la présente directive :

#### **A. Introduction**

##### **A.1 But de la directive**

Ces directives se fondent sur le règlement de l'examen professionnel supérieur de Maître fromager et laitier. La directive et ses annexes concrétisent, là où cela apparaît judicieux, les dispositions figurant dans le règlement d'examen. Les points déjà indiqués dans le règlement d'examen de façon suffisamment précise et complète ne sont pas répétés. La directive s'adresse aux candidats à l'examen professionnel ainsi qu'aux experts aux examens et aux prestataires de cours préparatoires. Elle est édictée par la commission AQ, révisée périodiquement et actualisée si nécessaire.

##### **A.2 Organe responsable**

L'organe responsable des examens fédéraux est la SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE (SSIL). Toutes les tâches liées à l'octroi du brevet et du diplôme sont confiées à une commission chargée de l'assurance qualité (commission AQ). Celle-ci se compose de 9 à 11 membres nommés par le comité de la SSIL pour une durée de quatre ans.

##### **A.3 Secrétariat chargé des examens**

La gérance de la SSIL gère le secrétariat des examens. L'adresse de contact est la suivante :

SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE  
Gurtengasse 6  
Case postale  
3001 Berne  
Téléphone : 031 311 31 82  
Courriel : [info@smv-ssil.ch](mailto:info@smv-ssil.ch)  
Site web : [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch)

\* Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

#### A.4 Direction des examens

La direction des examens est confiée à la direction de la SSIL.

#### A.5 Experts aux examens

Les experts recrutés pour les examens sont des personnes qualifiées qui disposent d'une expérience pratique professionnelle. La commission AQ recrute les experts aux examens finaux à la demande de la direction des examens et coordonne leur formation initiale et continue.

Les enseignants ne peuvent être engagés comme experts aux examens que dans des cas exceptionnels justifiés.

#### B. Profil professionnel

Le profil professionnel figure au chiffre 1.2 du règlement d'examen.

#### C. Conditions d'admission

Selon règlement d'examen 3.3 Admission. Aperçu des exigences minimales :

<p><b>Examen professionnel supérieur de Maître fromager et laitier</b></p>
<p><b>Partie modulaire :</b> Certificats réussis des quatre modules obligatoires ainsi que de quatre modules optionnels</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Titulaire d'un brevet fédéral de technologue du lait, technologue en industrie laitière, fromager ou laitier</li> <li>• <b>18 mois d'expérience professionnelle</b> dans une entreprise de transformation laitière depuis l'obtention du diplôme professionnel jusqu'à la date de l'inscription à l'examen professionnel supérieur (temps de pratique)*</li> <li>• Certificats des modules requis selon le Règlement d'examen, ch. 3.32.</li> <li>• Ont suivi un cours de formateur</li> </ul>
<p><b>Examen final</b> (= selon le Règlement d'examen 5.11)</p> <p>Partie d'examen 1 : business plan / travail de diplôme Partie d'examen 2 : présentation et discussion du business plan / travail de diplôme</p>
<p><b>Modules obligatoires</b></p> <p>Module n° 1 : Développer une stratégie Module n° 5 : Gestion économique de l'entreprise Module n° 6 : Diriger l'entreprise Module n° 7 : Vendre les produits</p>

\*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 %.

## D. Partie modulaire de l'examen professionnel supérieur

### D.1 Vue d'ensemble des modules et certificats de modules :

<b>Examen professionnel supérieur Maître fromager et laitier</b>			
<i>Module</i>	<i>Temps d'étude en heures <sup>3)</sup></i>	<i>Type de module</i>	<i>Type d'examen</i>
1. Développer une stratégie	40	Module obligatoire	Écrit et/ou oral
2. Assurer la comptabilité et le contrôle	30	Module optionnel	Écrit et/ou oral
3. Établir un plan financier et un business plan	40	Module optionnel	Écrit et/ou oral
4. Gérer les contrôles / rapport	30	Module optionnel	Écrit et/ou oral
5. Gestion économique de l'entreprise	60	Module obligatoire	Écrit et/ou oral
6. Diriger l'entreprise	60	Module obligatoire	Écrit et/ou oral
7. Vendre les produits	60	Module obligatoire	Écrit et/ou oral
8. Gérer le personnel	20	Module optionnel	Écrit et/ou oral
9. Réaliser des projets <sup>1)</sup>	30	Module optionnel	Écrit et/ou oral
10. Environnement de l'entreprise et assurances	30	Module optionnel	Écrit et/ou oral
<b>Total</b>	<b>400 h</b>		

<sup>3)</sup> Le pourcentage d'étude autodidacte représente 20 % du temps d'apprentissage.

## E. Examen final et évaluation

### E.1 Généralités

L'examen final permet de vérifier si le candidat possède les compétences et capacités professionnelles requises. On trouve des indications détaillées sur les compétences et capacités requises dans le profil de qualification et dans les descriptifs correspondants des domaines de compétences opérationnelles (compétences opérationnelles professionnelles, objectifs évaluateurs et compétences personnelles/sociales). Des examens sont réalisés à l'étranger jusqu'à une distance maximale de 150 kilomètres parcourus à partir de la frontière suisse.

### E.2 Épreuves de l'examen final

<b>Examen professionnel supérieur Maître fromager et laitier</b>
<b>Épreuve 1 (travail écrit)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Travail de diplôme / business plan</li> </ul>
<b>Épreuve 2 (présentation et discussion)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation et discussion du travail de diplôme / du business plan</li> <li>• Durée : présentation env. 30 mn / discussion env. 120 mn</li> </ul>

### E.3 Critères d'évaluation

#### E.3.1 Le business plan écrit est évalué comme suit :

Critères d'évaluation	Points max.
Évaluation formelle : données exigées, volume, structure, pondération, présentation, style rédactionnel, orthographe, compréhensibilité	10
Consistance, logique : concordance mandat/objectifs avec le résultat du travail, contradictions	10
Évaluation professionnelle : résumé, entreprise, idée commerciale, stratégie et produits, objectifs, marchés et marketing, production et organisation, calendrier de réalisation, analyse des risques, financement	30
<b>Total</b>	<b>50</b>

La moyenne des évaluations entre en compte dans l'évaluation globale du travail de projet (max. 50 points).

#### E.3.2 Présentation et discussion du business plan

##### Organisation, conditions cadres

- Les experts fixent la date de la présentation en accord avec le candidat.
- Une visite de l'entreprise a lieu avant la présentation afin que les experts puissent se faire une idée des processus opérationnels.
- La présentation et la discussion se déroulent dans un local adéquat équipé d'une infrastructure appropriée.

##### Évaluation

Critères d'évaluation	Points max.
Présentation : déroulement de la présentation, moyens auxiliaires, teneur des informations, exactitude technique, engagement, force de persuasion	10
Discussion : connaissances professionnelles, logique, praticabilité, pertinence	40
<b>Total</b>	<b>50</b>

#### E.3.3 Le travail de diplôme écrit est évalué comme suit :

Critères d'évaluation	Points max.
Évaluation formelle : informations exigées, volume, structure, pondération, présentation, style rédactionnel, orthographe, compréhensibilité	10
Consistance, logique : concordance mandat/objectifs avec le résultat du travail, contradictions	10
Évaluation professionnelle : résumé, analyse, procédure, explications, essais, résultats, interprétation, conclusions, force de l'argumentation, exactitude technique	30
<b>Total</b>	<b>50</b>

La moyenne des évaluations entre en compte dans l'évaluation globale du travail de projet (max. 50 points).

### E.3.4 Présentation et discussion du travail de diplôme

#### Organisation, conditions cadres

- Les experts fixent la date de la présentation en accord avec le candidat.
- Une visite de l'entreprise ou du département concerné par le travail de diplôme se déroule avant la présentation.
- La présentation et la discussion se déroulent dans un local adéquat équipé d'une infrastructure appropriée.

#### Évaluation

Critères d'évaluation	Points max.
Présentation : déroulement de la présentation, moyens auxiliaires, teneur des informations, exactitude technique, engagement, force de persuasion	10
Discussion : connaissances techniques, logique, praticabilité, pertinence	40
<b>Total</b>	<b>50</b>

### E.4 Évaluation

#### E.4.1 Distinction

Les meilleurs candidats peuvent se voir attribuer une distinction par les organisations professionnelles sur la base des prestations fournies/notes obtenues aux épreuves de modules et à l'examen final.

#### E.4.2 Notes

Échelle de notation, sachant que seules les demi-notes sont admises :

6.0	très bon, qualitativement et quantitativement
5.0	bon, répondant bien aux objectifs
4.0	satisfaisant aux exigences minimales
3.0	faible, incomplet
2.0	très faible
1.0	inutilisable ou non exécuté

#### E.4.3 Compensation des inégalités frappant les personnes handicapées

La demande de compensation des inégalités à l'examen final doit être soumise à la commission d'examen au plus tard lors de l'inscription à l'examen. La commission d'examen décide d'octroyer une telle compensation et fixe ses modalités. Des informations supplémentaires sur la compensation des inégalités se trouvent dans la notice « Compensation des inégalités frappant les personnes handicapées dans le cadre d'examens professionnels et d'examens professionnels supérieurs » sur [www.sbf.admin.ch](http://www.sbf.admin.ch).

#### E.4.4 Recours

Les décisions de la commission AQ concernant la non-admission à l'examen final ou le refus du diplôme peuvent faire l'objet d'un recours auprès du SEFRI dans les 30 jours suivant leur notification. Le recours doit mentionner les conclusions et les motifs du recourant. Le SEFRI statue en première instance sur les recours.

Sa décision peut être déférée dans les 30 jours suivant la notification au Tribunal administratif fédéral.

La notice peut être téléchargée sur le site internet du SEFRI ([www.sbf.admin.ch](http://www.sbf.admin.ch)).

### **E.4.5 Retrait**

Le retrait de l'examen est réglé dans le Règlement d'examen (ch. 4.2).

Remarque : La paternité est acceptée comme raison de retrait jusqu'à 2 semaines après la naissance.

## **F. Organisation des examens**

### **F.1 Publication et inscription**

La publication et l'inscription ont lieu selon les indications du règlement d'examen (chapitre 3). De plus, les informations suivantes sont à joindre :

- Une description du projet ainsi qu'une confirmation attestant que l'entreprise de transformation laitière soutient la réalisation d'un travail de projet pratique ou d'un business plan.

Selon les dispositions d'admission citées au point 3.32 du règlement d'examen, le candidat à l'examen final doit obtenir aux certificats de modules de l'examen professionnel supérieur ou disposer des attestations d'équivalence.

### **F.2 Élaboration d'un business plan**

- L'avenir et les facteurs de succès d'une entreprise artisanale ou d'un secteur d'activité d'une grande entreprise doivent être présentés et interprétés dans un business plan. Celui-ci est basé sur la situation existante de l'entreprise concernée.
- La commission AQ valide la description définitive du projet (modèle en annexe).
- En cas de changements des données du problème et des objectifs, une demande doit être soumise à la SSIL (à l'attention de la commission AQ).
- Nombre de pages : min. 25 à max. 30 (ne sont pas compris les pages de couverture, la page de garde, le descriptif du projet, la table des matières et les informations nécessaires en annexe).
- Un délai de 3 mois est accordé pour l'élaboration ; la date de remise est fixée par la SSIL (cachet de la poste faisant foi). En fonction des données du problème, un délai supplémentaire peut être accordé sur demande du candidat. La commission AQ décide de la prolongation.

### **F.3 Élaboration d'un travail de diplôme**

- Le travail de diplôme est prévu dans des entreprises industrielles ou artisanales. Il doit permettre au candidat de traiter lui-même un problème clairement défini avec des objectifs entrepreneuriaux.
- Le choix du thème se fait en accord avec l'entreprise, un descriptif du projet devant être soumis à la SSIL. Ce dernier doit analyser des domaines bien délimités, exposer clairement l'énoncé du problème et un objectif défini, suggérer une approche de solution et garantir un rapport avec la pratique.
- La commission AQ valide la description définitive du projet (modèle en annexe).
- En cas de changements des données du problème et des objectifs, une demande doit être soumise à la SSIL (à l'attention de la commission AQ).
- Nombre de pages : min. 25 à max. 30 (ne sont pas compris les pages de couverture, la page de garde, le descriptif du projet, la table des matières et les informations nécessaires en annexe, p. ex. données complémentaires, comme les offres, analyses détaillées, questionnaires)

- Un délai de 3 mois est accordé pour la réalisation. La date de remise est fixée par la SSIL (cachet de la poste). En fonction de l'énoncé du problème, un délai supplémentaire peut être accordé sur demande du candidat. La commission AQ statue sur la prolongation.

#### F.4 Exigences formelles relatives aux travaux écrits

Les règles suivantes valent pour la présentation et le contenu :

- **Structure du travail :**  
Pages de couverture, page de garde, descriptif du projet, résumé, table des matières, texte principal, conclusions, déclaration d'authenticité, indication des sources, annexe éventuelle
- **Mise en page :**  
Format A4, bas de page et en-tête, pagination, marges 2,0 cm, taille de police correspondant à Arial 11, interligne 1 ou 1,5
- **Remise :**  
3 exemplaires papier reliés, adressés à la SSIL dans une enveloppe C4 (324 × 229 mm) et 1 exemplaire sous forme électronique en format PDF sur un support adéquat
  - Le candidat confirme par sa signature apposée sur le travail que celui-ci a été effectué par lui-même et il cite ses sources d'information.
  - Les travaux sont traités confidentiellement par toutes les parties concernées.

#### G. Dispositions finales

La présente directive se base sur le règlement d'examen approuvé par le SEFRI et entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2024.

Berne, 3.7.24

SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE



Hans Aschwanden  
Président



Petra Gasser  
Gérante

## **H. Annexes à la directive**

- Annexe 1 : Vue d'ensemble des compétences opérationnelles professionnelles (profil de qualification) & descriptions des domaines opérationnelles professionnelles
- Annexe 2 : Niveaux d'exigence avec critères de performance
- Annexe 3 : Vue d'ensemble des modules
- Annexe 4 : Descriptif des modules
- Annexe 5 : Modèles de business plan et de travail de diplôme



### Annexe 1 : Vue d'ensemble des compétences opérationnelles professionnelles (profil de qualification) & descriptions des domaines opérationnelles professionnelles (selon Règlement d'examen, chiffre 3.3.2)

↓ Domaines de compétences opérationnelles		Compétences opérationnelles →					
A	Développer une stratégie	A1: Expliquer les bases de l'économie politique	A2: Formuler une vision	A3: Réaliser une analyse interne et externe de l'entreprise	A4: Développer une culture d'entreprise	A5: Développer une politique d'entreprise	A6: Développer et modifier une stratégie
B	Assurer la conduite économique et financière de l'entreprise	B1: Tenir et contrôler la comptabilité	B2: Etablir un planning financier	B3: Gérer l'établissement des rapports	B4: Calculer le prix de revient	B5: Etablir un business plan et une soumission	
C	Assurer la gestion des intrants	C1: Acquérir les matières premières et les matériaux d'emballage	C2: Acquérir les machines et installations				
D	Améliorer et conduire les produits et les processus	D1: Etablir un planning de production	D2: Diriger la gestion de la qualité	D3: Assurer une bonne collaboration avec les fournisseurs	D4: Optimiser les processus	D5: Mettre en œuvre la gestion de la durabilité	
E	Vendre les produits	E1: Analyser les besoins des clients	E2: Définir et utiliser les outils de marketing	E3: Maintenir la relation client et la communication avec les clients	E4: Négocier et conclure des contrats		
F	Gérer l'entreprise et le personnel	F1: Planifier les besoins en personnel et recruter le personnel	F2: Assurer le suivi des relations de travail	F3: Développer les compétences professionnelles	F4: Réaliser des projets complexes	F5: Effectuer des tâches pour le domaine professionnel	F6: Conclure des assurances F7: Connaître les exigences légales

# A Développer une stratégie

<b>Description du champ d'activité</b>	<p>L'exploitation d'une manière optimale d'une entreprise artisanale de transformation du lait, comme une fromagerie par exemple, mais également l'optimisation du fonctionnement d'un secteur industriel ou d'une entreprise industrielle de transformation laitière nécessite de planifier sur le moyen et long terme le développement et l'exploitation de ces entreprises.</p> <p>Le suivi d'une stratégie et son adaptation aux diverses évolutions des domaines de l'environnement et des groupes de pression doit permettre d'assurer son développement dans le temps.</p>	
<b>Contexte</b>	<p>Les domaines de l'environnement sont l'écologie, la technologie, l'économie, le social, le cadre légal et la situation politique. Les groupes de pression sont les fournisseurs, les salariés, l'état, les clients, les concurrents, les bailleurs de fonds, les marchés et les marchés innovants.</p> <p>Les domaines de l'environnement et les groupes de pression entretiennent une multitude de relations diverses avec l'entreprise et s'influencent mutuellement de manière permanente.</p>	
<b>Compétences professionnelles / activités</b>	<b>Particularités</b>	<b>Critères de performance :</b>
<p>A1 Expliquer les bases de l'économie politique</p> <p>A2 Formuler une vision</p> <p>A3 Réaliser une analyse interne et externe de l'entreprise</p> <p>A4 Développer une culture d'entreprise</p> <p>A5 Développer une politique d'entreprise</p> <p>A6 Développer et modifier une stratégie</p>	<p>La juste conduite d'une stratégie nécessite la connaissance d'outils liés au marketing, à la gestion de personnel, à la microéconomie, à l'économie politique et aux aspects de rentabilité d'une entreprise, ainsi que leurs mises en application, évaluation et leurs évolutions dans le temps.</p>	<p>Un Maître fromager et laitier (EPS) est capable :</p> <p>A1.1 de décrire les bases de l'économie politique et de l'environnement de l'entreprise.</p> <p>A1.2 de formuler la définition d'une entreprise ainsi que ses buts.</p> <p>A2.1 de réaliser, de formuler et d'expliquer une vision d'entreprise.</p> <p>A3.1 d'expliquer ce que sont les analyses internes à une entreprise.</p> <p>A3.2 d'expliquer les domaines de l'environnement d'une entreprise et les groupes de pression.</p> <p>A3.3 d'analyser les influences de l'environnement d'une entreprise et des groupes de pression.</p> <p>A3.4 de synthétiser les informations provenant des analyses internes et externes à l'entreprise dans une analyse SWOT.</p> <p>A4.1 d'expliquer ce qu'est une culture d'entreprise.</p> <p>A4.2 de développer et mettre en place une culture d'entreprise sur la base de l'entreprise existante.</p> <p>A4.3 de relier la culture d'entreprise et la politique d'entreprise.</p> <p>A5.1 d'exprimer le sens d'une vision d'entreprise au travers d'une politique d'entreprise.</p> <p>A5.2 d'expliquer ce qu'est une politique d'entreprise.</p> <p>A5.3 de développer et mettre en place une politique d'entreprise sur la base de l'entreprise existante.</p> <p>A5.4 d'exprimer le sens d'une politique d'entreprise au travers d'une stratégie.</p> <p>A6.1 de décrire et de comparer les différents types de stratégie.</p>
<b>Compétences personnelles et sociales requises</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• anticipe des évolutions technologiques et sociales par exemple</li> <li>• fait preuve de sensibilité pour la planification sur le court, moyen et long terme,</li> <li>• communique personnellement avec ses collaborateurs et d'autres acteurs nécessaires au bon fonctionnement d'une entreprise</li> <li>• fait preuve d'une aptitude à se remettre en question</li> <li>• travaille bien en équipe, est à l'écoute et ouvert d'esprit</li> </ul>		

\* Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

- sait maintenir et développer son réseau professionnel

A6.2 d'intégrer les résultats des diverses analyses internes et externes à l'entreprise dans la stratégie.

A6.3 de déterminer et de définir les facteurs clés du succès.

A6.4 de développer et de mettre en place une stratégie d'entreprise.

A6.5 de définir les moyens nécessaires à la mise en place de la stratégie d'entreprise.

A6.6 de mettre en relation et de contrôler les résultats d'exploitation avec la stratégie d'entreprise.

A6.7 de modifier une stratégie existante et d'en vérifier l'efficacité.

## B Assurer la conduite économique et financière de l'entreprise

<b>Description du domaine d'activité</b>	Les technologues du lait EPS dirigent et développent une entreprise de la branche laitière sur les plans économique et financier. Ils présentent un plan financier, ils assurent la bonne tenue de la comptabilité et ils gèrent les différentes productions et le personnel. Ils rédigent les différents rapports exigés et contractent les assurances adéquates.	
<b>Contexte</b>	Les technologues du lait EPS assument un rôle clé aussi bien dans le secteur production que dans le domaine administratif d'une entreprise. Les travaux administratifs nécessitent de bonnes connaissances en informatique. Dans ce domaine d'activité il est important d'entretenir de bonnes relations avec les fournisseurs, les collaborateurs, fournisseurs de services et les clients.	
<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Particularités</b>	<b>Critères de performance :</b>
B1 Tenir et contrôler la comptabilité B2 Etablir un planning financier B3 Gérer l'établissement des rapports B4 Calculer le prix de revient B5 Etablir un business plan et une soumission B6 Elaborer un business plan et soumettre une offre	Les rapports TSM (rapport de la fiduciaire du lait, transformation du lait), DB Milch (dbmilch.ch, la banque de donnée du marché du lait) doivent être traités. Les connaissances informatiques sont indispensables, elles doivent encore être approfondies.	Un Maître fromager et laitier est capable : B1.1 de tenir la comptabilité analytique et financière ; B1.2 de présenter une analyse d'une comptabilité analytique et d'une comptabilité financière ; B1.3 d'être bien préparé pour choisir l'outil de gestion le mieux adapté au contexte et le démontrer ; B1.4 d'effectuer les démarches pour s'entourer d'une agence fiduciaire et d'autres services pour assumer les tâches lui incombant ; B1.5 d'anticiper les exigences et les effets sur les impôts ; B1.6 de mettre sur pied un controlling sur mesure ; B2.1 de conduire la production, de s'assurer que les ressources énergétiques, les matières premières et les adjuvants nécessaires soient disponibles ; B3.1 de définir la provenance des moyens financiers ; B4.1 de rédiger des rapports à l'attention de TSM et de bdlait ainsi que des rapports spécifiques à l'entreprise ; B4.2 de servir de médiateur entre les divers partenaires et leurs exigences et besoins ; B4.3 d'assurer les contacts nécessaires avec les services externes (banques, assurances, TSM Fiduciaire, associations sectorielles, etc.) ; B4.4 de tenir compte des exigences fiscales et de leurs répercussions ; B4.5 de mettre sur pied un contrôle sur mesure ; B5.1 de calculer le prix de revient complet par produit et de présenter le résultat ; B5.2 de calculer un prix du lait et de présenter les différentes variables ; B5.3 de définir le plan d'investissement ; B5.4 de calculer un seuil de rentabilité ;
<b>Compétences personnelles / sociales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• est capable de comprendre les besoins et attente de ses partenaires</li> <li>• tient compte des forces et faiblesses de ses interlocuteurs</li> <li>• a la capacité d'écouter tous les partenaires clients, collaborateurs et fournisseurs</li> <li>• donne envie à chaque collaborateur de s'impliquer et d'être attentif à la diversification des travaux exigés</li> </ul>	

- |  |  |
|--|--|
|  | <p>B6.1 d'établir en collaboration avec des personnes compétentes une proposition écrite pour la reprise d'une entreprise, de la défendre et de montrer ses propres compétences de négociateurs ;</p> <p>B6.2 d'établir en collaboration avec des personnes compétentes un plan d'affaires, de le présenter et de le défendre.</p> |
|--|--|

## C Assurer la gestion des intrants

<b>Description du domaine d'activité</b>	Les Maîtres fromagers et laitiers achètent la bonne marchandise de la qualité recherchée au bon moment, dans la quantité voulue et au meilleur prix. De plus, ils doivent prendre les bonnes décisions pour l'entreprise dans le contexte du marché.	
<b>Contexte</b>	Les transformateurs suisses de lait agissent dans un marché qui évolue rapidement, avec une forte pression sur les marges, une concurrence croissante de l'étranger et de grandes exigences des clients. Pour pouvoir rester longtemps sur le marché, il est particulièrement important d'investir dans les bonnes technologies (installations), d'acheter les meilleures matières premières à un prix raisonnable et d'entretenir de bonnes relations avec ses fournisseurs. Cela représente un grand défi aussi bien pour les petites entreprises artisanales que pour les entreprises industrielles.	
<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Particularités</b>	<b>Critères de performance :</b>
<p>C1 Acquérir les matières premières et les matériaux d'emballage</p> <p>C2 Acquérir les machines et les installations</p>	<p>Dans ce domaine, les compétences opérationnelles se construisent sur les bases du brevet.</p> <p>Il faut accorder une attention toute particulière aux aspects écologique et économique de l'acquisition des intrants.</p>	<p>Un Maître fromager et laitier (EPS) est capable :</p> <p>C1.1 d'effectuer une évaluation et une appréciation des fournisseurs.</p> <p>C1.2 de négocier les prix et de comparer les offres.</p> <p>C1.3 de conduire des entretiens avec les fournisseurs.</p> <p>C1.4 de reconnaître et profiter des potentiels d'optimisation écologique et économique (p. ex. réduction des emballages, réduction des emballages secondaires, réduction des déchets spéciaux, etc.).</p> <p>C1.5 de se procurer et de savoir interpréter les spécifications et les déclarations de conformité des auxiliaires, des matières premières et des matériaux d'emballage.</p> <p>C2.1 de se procurer les informations nécessaires lors de l'achat d'installations.</p> <p>C2.2 d'effectuer les services annuels prescrits par le fournisseur.</p>
<p><b>Compétences personnelles / sociales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• communique de façon ouverte, sincère et proactive</li> <li>• convainc par une attitude déterminée</li> <li>• lors de négociations, montre le mode de penser d'un entrepreneur</li> <li>• se comporte de façon empathique et diplomatique</li> </ul>		

## D Améliorer et conduire les produits et les processus

<b>Description du domaine d'activité</b>	<p>Les technologues du lait EPS dirigent le système d'assurance qualité de leur entreprise et s'efforcent d'évaluer constamment aussi bien les produits que les processus et les améliorent si nécessaire. Ils planifient régulièrement des audits internes et externes et les exécutent correctement. Les technologues du lait EPS sont responsables de la gestion durable qui contribue à réduire la quantité de déchets, d'eaux usées et de pertes de denrées alimentaires et de ménager les ressources.</p>	
<b>Contexte</b>	<p>La satisfaction des clients est un élément central de la réussite d'une entreprise. Elle exige de la part des technologues du lait une planification, une mise en pratique et une surveillance précise des directives de qualité selon les standards internes et les normes externes. Les bases légales et les exigences, mais aussi les directives des différentes certifications sont modifiées en permanence. Une gestion des ressources respectueuse de l'environnement fait aussi partie des attentes de la société. Il est donc important de suivre cette évolution et d'introduire les adaptations nécessaires dans l'entreprise.</p>	
<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Particularités</b>	<b>Critères de performance :</b>
D1 Etablir un planning de production D2 Diriger la gestion de la qualité D3 Assurer une bonne collaboration avec les fournisseurs. D4 Optimiser les processus (PAC) D5 Mettre en œuvre la gestion de la durabilité	<p>L'application en tant que telle de l'assurance qualité est une condition préalable (fait partie du brevet). Ici il s'agit de focaliser sur le niveau stratégique et les audits.</p> <p>La communication avec les producteurs de lait est traitée de façon complète.</p>	<p>Un Maître fromager et laitier est capable :</p> D1.1 de gérer la production, s'assurer les ressources nécessaires en énergies, matières premières et auxiliaires. D2.1 de former l'entreprise à l'aide d'une organisation structurelle et de fonctionnement. D2.2 d'établir une carte des processus et de décrire les processus sous une forme appropriée. D2.3 d'établir les chiffres clés pour l'ensemble de l'entreprise sur la base de la stratégie et du plan directeur. D2.4 de construire un système de surveillance et d'établir un rapport de gestion complet. D3.1 en cas de problème, de prendre contact avec le fournisseur concerné, d'expliquer le problème et de faire des propositions de résolution. D3.2 en cas de besoin, de procéder à une visite d'étable. D3.3 d'effectuer des contrôles ultérieurs et vérifier l'efficacité. D3.4 de diriger les producteurs de lait vers un conseiller en cas de problèmes persistants. D4.1 d'identifier l'optimisation dans le déroulement de la production. D4.2 de développer les mesures de correction, de les suivre et de vérifier leur efficacité. D4.3 de planifier les audits internes et les audits des fournisseurs, de les exécuter et de formuler correctement les conclusions.
<b>Compétences personnelles / sociales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• respecte les accords et les délais</li> <li>• peut appliquer les décisions et les prescriptions dans le cadre de son domaine de responsabilité</li> <li>• communique de façon claire et compréhensible</li> <li>• prend l'initiative dans le développement des systèmes de gestion</li> <li>• expose ses projets et activités de manière structurée</li> <li>• est capable de cerner les dépendances et facteurs d'influence interdisciplinaires et d'en tenir compte</li> </ul>		

- |  |   |
|--|---|
|  | <p>D4.4 de préparer et de soutenir les audits externes (organismes de certification, inspection des denrées alimentaires, etc.)</p> <p>D4.5 d'interpréter les résultats des audits et de prendre les mesures qui en découlent.</p> <p>D 5.1 de montrer les multiples aspects de la durabilité dans les domaines écologique, économique et social et d'analyser leur importance dans le fonctionnement de l'entreprise.</p> <p>D5.2 d'élaborer et d'appliquer un concept de gestion durable pour une entreprise.</p> <p>D5.3 de contrôler régulièrement un concept de gestion durable et de l'adapter à l'évolution des conditions cadres.</p> |
|--|---|



## E Vendre les produits

<b>Description du domaine d'activité</b>	Les technologues du lait EPS sont responsables de planifier et d'assurer la vente des produits. Ils mettent en place les instruments marketing et conduisent des entretiens avec les acheteurs. La vente des produits permet d'assurer la survie économique de l'entreprise. Les technologues du lait EPS sont en contact étroit avec les clients.	
<b>Contexte</b>	Pour avoir du succès sur le long terme, il faut sentir les besoins des clients et les tendances et proposer ainsi un éventail de produits et des services adaptés. Pour cela il faut tenir compte du contexte écologique, économique et social et respecter et appliquer les lois, les prescriptions et les règlements. Pour vendre, il faut entretenir et assurer une bonne relation avec ses clients.	
<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Particularités</b>	<b>Critères de performance :</b>
E1 Analyser les besoins des clients E2: Définir et utiliser les outils de marketing E3 Maintenir la relation client et la communication avec les clients E4 Négocier et conclure les contrats	De larges connaissances de marketing général sont dispensées. Les compétences doivent ensuite pouvoir être adaptées aux situations concrètes dans l'entreprise.	Un Maître fromager et laitier est capable : E1.1 d'expliquer les principales philosophies, orientations et stratégies marketing et de formuler la stratégie adaptée à l'entreprise. E1.2 de formuler des objectifs qualitatifs et quantitatifs. E1.3 d'analyser la situation de l'entreprise en fonction de sa taille, de son marché, de ses acheteurs/besoins, du commerce, des marchés partiels et des segments de marché, de l'environnement, des influences internes et externes, des concurrents et de la propre entreprise. E2.1 de choisir les instruments marketing adaptés et de les appliquer. E2.2 de choisir les instruments marketing adaptés à la tarification et de les appliquer. E2.3 de choisir et d'appliquer les instruments marketing dans la vente et la distribution afin de gagner des clients ou de retenir des clients (distribution). E2.4 de différencier les instruments de communication et de les appliquer à bon escient (promotion). E2.5 d'élaborer un budget marketing. E2.6 de mesurer les résultats des mesures marketing. E3.1 de mener de façon professionnelle un entretien avec un acheteur. E3.2 de soigner les relations clients et de fidéliser les clients. E3.3 de mesurer la satisfaction des clients selon différentes méthodes. E3.4 de saisir et de mettre en valeur les réclamations des clients et de prendre les mesures adéquates. E4.1 de montrer les éléments importants d'un contrat de vente et d'expliquer leur signification. E4.2 de négocier et de conclure des contrats de vente. E4.3 de rédiger des spécifications de produits. E4.4 de mettre un terme à une relation avec un fournisseur.
<b>Compétences personnelles / sociales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• est sensible aux besoins des clients</li> <li>• connaît les besoins et les exigences des clients</li> <li>• reconnaît les tendances</li> <li>• communique de façon ouverte, sincère et active</li> <li>• convainc par son attitude déterminée</li> <li>• fait jouer sa pensée entrepreneuriale lors de la vente</li> <li>• se comporte de façon correcte et suivant son but</li> <li>• est innovateur et créatif</li> </ul>		

## F Gérer l'entreprise et le personnel

<b>Description du domaine d'activité</b>	<p>Les technologues du lait EPS occupent un rôle central dans la gestion du personnel, en particulier dans la planification, le maintien, la promotion et le licenciement (départ). Grâce à leurs grandes compétences de direction, ils doivent savoir mener une équipe qu'ils estiment et respectent.</p> <p>Ils doivent aussi s'efforcer de montrer une image attirante de la profession vers l'extérieur. Ils se chargent de tâches importantes dans la branche laitière et sont actifs au sein des organisations.</p>	
<b>Contexte</b>	<p>Le droit du travail, la sécurité au travail et la protection de la santé ainsi que les informations sur le marché du travail actuel sont des conditions cadres importantes pour une gestion du personnel couronnée de succès.</p> <p>L'importance d'un apprentissage tout au long de la vie a fortement augmenté. L'élargissement constant des compétences par la formation continue est central pour la compétitivité d'une entreprise.</p>	
<b>Compétences professionnelles</b>	<b>Particularités</b>	<b>Critères de performance :</b>
<p>F1 Planifier les besoins en personnel et recruter le personnel</p> <p>F2 Assurer le suivi des relations de travail</p> <p>F3 Développer les compétences professionnelles</p> <p>F4 Réaliser des projets</p> <p>F5 Effectuer des tâches pour le domaine professionnel</p> <p>F6 Conclure des assurances</p> <p>F7 Connaître les exigences légales</p>	<p>Les compétences personnelles de direction sont contrôlées au niveau du brevet et font donc partie des acquis pour des compétences professionnelles dans ce domaine.</p>	<p>Un Maître fromager et laitier est capable :</p> <p>F1.1 d'estimer le volume de travail et de planifier les besoins en personnel.</p> <p>F1.2 de représenter la structure d'organisation sous la forme d'un organigramme.</p> <p>F1.3 de préparer la description d'un poste et de définir le profil recherché.</p> <p>F1.4 de formuler une annonce d'emploi concrète à partir de la description du poste et des compétences recherchées.</p> <p>F1.5 de procéder à une présélection basée sur les exigences et d'assurer le processus de sélection.</p> <p>F2.1 de régler correctement et de façon appropriée les relations de travail en respectant les prescriptions légales et les aspects relationnels (contrat, assurances, engagement, départ, etc.)</p> <p>F2.2 de reconnaître les modifications et les tendances dans le domaine de l'évolution des salaires et des assurances sociales.</p> <p>F3.1 de surveiller et d'encourager les apprentis.</p> <p>F3.2 d'estimer correctement les lacunes dans les compétences professionnelles des collaborateurs, de discuter et de planifier avec les collaborateurs des possibilités de formation professionnelle et personnelle.</p> <p>F3.3 de poursuivre le développement de ses propres compétences.</p> <p>F4.1 de planifier des projets complexes.</p> <p>F4.2 d'exécuter de façon autonome des projets complexes.</p> <p>F5.1 d'apparaître comme un exemple sur le plan professionnel et humain et de donner ainsi une image positive de l'économie laitière.</p> <p>F5.2 de relever des tâches importantes dans le secteur laitier et d'être actif dans différentes organisations.</p> <p>F6.1 définir les risques liés à l'entreprise.</p> <p>F6.2 de lister et de juger différentes possibilités d'assurance.</p> <p>F6.3 se couvrir par le biais de la meilleure assurance possible.</p>
<b>Compétences personnelles / sociales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• assure la responsabilité dans tout ce qui concerne le personnel</li> <li>• communique de façon sûre et compréhensible avec les collaborateurs.</li> <li>• fait progresser l'entreprise dans les domaines gestion de l'entreprise et du personnel grâce à sa capacité à s'imposer.</li> <li>• est capable de s'entendre avec différents caractères.</li> </ul>	

	F7.1 connaître et appliquer une sélection de lois et de règlements
--	--

### Annexe 3: Vue d'ensemble des modules

#### 1 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles maître fromager et laitier (EPS)

↓ Domaines de compétences opérationnelles		Compétences opérationnelles →							
A	Développer une stratégie	A1: Expliquer les bases de l'économie politique	A2: Formuler une vision	A3: Réaliser une analyse interne et externe de l'entreprise	A4: Développer une culture d'entreprise	A5: Développer une politique d'entreprise	A6: Développer et modifier une stratégie	Module 1	
B	Assurer la conduite économique et financière de l'entreprise	B1: Tenir et contrôler la comptabilité	B2: Etablir un planning financier	B3: Gérer l'établissement des rapports	B4: Calculer le prix de revient	B5: Etablir un business plan et une soumission		Module 2 Module 6 Module 4 Module 5 Modul 3 B3 + B5	
C	Assurer la gestion des intrants	C1: Acquérir les matières premières et les matériaux d'emballage	C2: Acquérir les machines et installations						Module 6
D	Améliorer et conduire les produits et les processus	D1: Etablir un planning de production	D2: Diriger la gestion de la qualité	D3: Assurer une bonne collaboration avec les fournisseurs	D4: Optimiser les processus	D5: Mettre en œuvre la gestion de la durabilité			
E	Vendre les produits	E1: Analyser les besoins des clients	E2: Définir et utiliser les outils de marketing	E3: Maintenir la relation client et la communication avec les clients	E4: Négocier et conclure des contrats				
F	Gérer l'entreprise et le personnel	F1: Planifier les besoins en personnel et recruter le personnel	F2: Assurer le suivi des relations de travail	F3: Développer les compétences professionnelles	F4: Réaliser des projets complexes	F5: Effectuer des tâches pour le domaine professionnel	F6: Conclure des assurances	F7: Connaître les exigences légales	
			Module 8		Module 9		Module 10		

\* Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

**Annexe 4 : Descriptif des modules**

<b>Module</b>	<b>1 Développer une stratégie</b>
Conditions	Examen professionnel réussi (brevet fédéral) plus une expérience pratique en transformation laitière
Compétences	<p>A1 Expliquer les bases de l'économie politique</p> <p>A2 Formuler une vision</p> <p>A3 Réaliser une analyse interne et externe de l'entreprise</p> <p>A4 Développer une culture d'entreprise</p> <p>A5 Développer une politique d'entreprise</p> <p>A6 Développer et modifier une stratégie</p>
Critères de performance	<p>Un Maître fromager et laitier est capable :</p> <p>A1.1 de décrire les bases de l'économie politique et de l'environnement de l'entreprise</p> <p>A1.2 de formuler la définition d'une entreprise ainsi que ses buts</p> <p>A2.1 de réaliser, de formuler et d'expliquer une vision d'entreprise</p> <p>A3.1 d'expliquer ce que sont les analyses internes à une entreprise</p> <p>A3.2 d'expliquer les domaines de l'environnement d'une entreprise et les groupes de pression</p> <p>A3.3 d'analyser les influences de l'environnement d'une entreprise et des groupes de pression</p> <p>A3.4 de synthétiser les informations provenant des analyses internes et externes à l'entreprise dans une analyse SWOT</p> <p>A4.1 d'expliquer ce qu'est une culture d'entreprise</p> <p>A4.2 de développer et mettre en place une culture d'entreprise sur la base de l'entreprise existante</p> <p>A4.3 de relier la culture d'entreprise et la politique d'entreprise</p> <p>A5.1 d'exprimer le sens d'une vision d'entreprise au travers d'une politique d'entreprise</p> <p>A5.2 d'expliquer ce qu'est une politique d'entreprise</p> <p>A5.3 de développer et mettre en place une politique d'entreprise sur la base de l'entreprise existante</p> <p>A5.4 d'exprimer le sens d'une politique d'entreprise au travers d'une stratégie</p> <p>A6.1 de décrire et de comparer les différents types de stratégie</p> <p>A6.2 d'intégrer les résultats des diverses analyses internes et externes à l'entreprise dans la stratégie</p> <p>A6.3 de déterminer et de définir les facteurs clés du succès</p> <p>A6.4 de développer et de mettre en place une stratégie d'entreprise</p> <p>A6.5 de définir les moyens nécessaires à la mise en place de la stratégie d'entreprise</p> <p>A6.6 de mettre en relation et de contrôler les résultats d'exploitation avec la stratégie d'entreprise</p> <p>A6.7 de modifier une stratégie existante et d'en vérifier l'efficacité</p>

Contenu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Étudier les bases de l'économie politique</li><li>• Définir les différents types d'entreprises du domaines privé et public ainsi que les buts à atteindre par ces différentes entreprises</li><li>• Étudier les relations entre les domaines de l'environnement d'une entreprise et les groupes de pressions</li><li>• Au moyen d'un projet en trois parties, développer un système de management pour une entreprise dans le domaine laitier. Le projet doit contenir dans la première partie :<ul style="list-style-type: none"><li>○ Une vision générale</li><li>○ Une partie dédiée au management normatif avec une politique d'entreprise et une culture d'entreprise</li><li>○ Une partie dédiée au management stratégique avec une stratégie d'entreprise et les ressources nécessaires pour l'atteindre</li><li>○ Une partie dédiée au management opérationnel et la mise en application de la stratégie d'entreprise.</li></ul></li><li>• Dans la seconde partie : une analyse des facteurs internes et externes qui peuvent influencer le fonctionnement d'une entreprise comme par exemple :<ul style="list-style-type: none"><li>○ Une analyse de Porter</li><li>○ Une analyse interne</li><li>○ Une analyse SWOT</li></ul></li><li>• Dans la troisième partie, sur la base des analyses internes et externes :<ul style="list-style-type: none"><li>○ proposer des modifications stratégiques</li></ul></li></ul>
Évaluation des compétences	Écrit et/ou oral
Temps d'apprentissage	50 leçons de 45 minutes
Reconnaissance	En cas de contrôle de compétences réussi, le module est considéré comme réussi pour l'admission à l'examen professionnel supérieur. Type de module : module obligatoire
Validité	5 ans à compter de l'obtention du module

<b>Module</b>	<b>2 Assurer la comptabilité et le contrôle</b>
Conditions	Examen professionnel réussi (brevet fédéral) plus une expérience pratique en transformation laitière
Compétences	B1 Tenir la comptabilité et effectuer la clôture des comptes
Critères de performance	Un Maître fromager et laitier est capable :  B1.1 Tenir la comptabilité financière B1.2 Effectuer les analyses de bilan et de résultat B1.3 Tenir et boucler la comptabilité à l'aide d'un logiciel ad hoc B1.4 Effectuer les démarches nécessaires pour faire appel à un service fiduciaire et à d'autres services qui se chargeront des tâches qui les concernent
Contenu	Les activités et processus suivants en entreprises artisanales et industrielles sont connus et peuvent être mis en place et exécutés : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tâches et supervision de la gestion de la comptabilité financière</li> <li>• Structuration et présentation du bilan, de l'actif et du passif, comptabilisation d'opérations commerciales</li> <li>• Structure et présentation du compte de résultat multiniveau, des comptes produits et charges</li> <li>• Rapport entre bilan et compte de résultat</li> <li>• Comptabilisation d'opérations commerciales</li> <li>• Comptabilisation d'opérations commerciales spéciales (bulletins de salaire, titres, biens immobiliers, taxe sur la valeur ajoutée)</li> <li>• Bilan annuel (amortissements, etc.)</li> <li>• Pertes créances et du croire</li> <li>• Comptes de régularisation actif et passif</li> <li>• Commerce de marchandises (achats, ventes, variation des stocks)</li> <li>• Règles d'évaluation</li> <li>• Constitution et dissolution de réserves latentes</li> <li>• Répartition des bénéfices dans une entreprise individuelle ou une société anonyme</li> <li>• Dispositions du droit des obligations et du droit fiscal</li> <li>• Analyse du bilan et du compte de résultat</li> <li>• Utilisation d'un logiciel de comptabilité</li> </ul>
Évaluation des compétences	Écrit et/ou oral
Temps d'apprentissage	40 leçons de 45 minutes
Reconnaissance	En cas de contrôle de compétences réussi, le module est considéré comme réussi pour l'admission à l'examen professionnel supérieur.  Type de module : module optionnel

Validité	5 ans à compter de l'obtention du module



<b>Module</b>	<b>3 Établir un plan financier et un business plan</b>
Conditions	Examen professionnel réussi (brevet fédéral) plus une expérience pratique en transformation laitière
Compétences	B3 Établir un plan financier B6 Établir un business plan et soumettre des offres
Critères de performance	Un Maître fromager et laitier est capable : B3.1 Définir la provenance des moyens financiers ; B6.1 En collaboration avec des personnes compétentes, rédiger un document pour la reprise d'une entreprise, le défendre et établir la preuve de ses compétences de négociateur ; B6.2 En collaboration avec des personnes compétentes, établir un business plan, le présenter et le défendre.
Contenu	Les activités et processus suivants en entreprises artisanales et industrielles sont connus et peuvent être mis en place et exécutés : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Objectif et possibilités d'application d'un business plan</li> <li>• Montage d'un business plan</li> <li>• Éléments d'un business plan <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Résumé</li> <li>○ Vision et idée commerciale</li> <li>○ Descriptif de l'entreprise / du projet</li> <li>○ Analyse de la gestion actuelle de l'entreprise</li> <li>○ Stratégie</li> <li>○ Produits et services</li> <li>○ Objectifs quantitatifs des prochaines années</li> <li>○ Marchés</li> <li>○ Instruments de marketing</li> <li>○ Production et organisation</li> <li>○ Risques</li> <li>○ Finances</li> <li>○ Plan de mise en œuvre / calendrier de réalisation</li> </ul> </li> <li>• Établissement, analyse et présentation d'un business plan</li> </ul>
Évaluation des compétences	Écrit et/ou oral
Temps d'apprentissage	50 leçons de 45 minutes
Reconnaissance	En cas de contrôle de compétences réussi, le module est considéré comme réussi pour l'admission à l'examen professionnel supérieur. Type de module : module optionnel
Validité	5 ans à compter de l'obtention du module

<b>Module</b>	<b>4 Gérer les contrôles / rapports</b>
Conditions	Examen professionnel réussi (brevet fédéral) plus une expérience pratique en transformation laitière
Compétences	B4 Gérer les rapports
Critères de performance	<p>Un Maître fromager et laitier est capable :</p> <p>B4.1 Rédiger des rapports à l'intention de TSM, bd lait.ch et des rapports spécifiques à l'entreprise</p> <p>B4.2 Servir de médiateur entre les différents partenaires pour accorder leurs exigences et besoins respectifs</p> <p>B4.3 Assurer les contacts nécessaires avec des services externes (banques, assurances, TSM Fiduciaire, interprofessions, ...)</p> <p>B4.4 Prendre en compte les contraintes fiscales et leurs conséquences</p> <p>B4.5 Mettre sur pied un controlling taillé sur mesure</p>
Contenu	<p>Les activités et processus suivants en entreprises artisanales et industrielles sont connus et peuvent être mis en place et exécutés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer la reprise d'une entreprise de transformation laitière artisanale en planifiant et gérant ses activités opérationnelles à l'aide de données et d'analyses économiques (budget de reprise, financement)</li> <li>• Assurer une bonne gestion d'entreprise par une supervision efficace, déceler les causes de divergences possibles avant qu'elles ne se produisent et prendre des mesures d'amélioration à temps</li> <li>• Enregistrer et quantifier toutes les informations concernant la gestion pour pouvoir évaluer les activités passées de l'entreprise et adapter la planification d'entreprise dans le cadre des objectifs stratégiques.</li> <li>• Comparaison avec les entreprises de références</li> <li>• Impôts (sur les bénéfices, sur le capital, sur la fortune, calcul des impôts, facteurs d'influence, gestion fiscale, taxe sur la valeur ajoutée)</li> <li>• Assurances (assurances sociales, assurances choses et de patrimoine)</li> <li>• Reporting : système de chiffres clés, exemples pratiques basés sur des facteurs de réussite stratégiques, établir des rapports (TSM, etc.)</li> <li>• Contrôle des coûts du projet, contrôle des centres de coûts</li> <li>• Placements financiers</li> <li>• Agrandissement et restructuration de l'entreprise</li> <li>• Évaluation de l'entreprise</li> <li>• Reprise de l'entreprise</li> </ul>
Évaluation des compétences	Écrit et/ou oral
Temps d'apprentissage	40 leçons de 45 minutes
Reconnaissance	<p>En cas de contrôle de compétences réussi, le module est considéré comme réussi pour l'admission à l'examen professionnel supérieur.</p> <p>Type de module : module optionnel</p>

Validité	5 ans à compter de l'obtention du module

<b>Module</b>	<b>5 Gestion économique de l'entreprise</b>
Conditions	Examen professionnel réussi (brevet fédéral) plus une expérience pratique en transformation laitière
Compétences	B5 Calculer le prix de revient
Critères de performance	Un Maître fromager et laitier est capable : B5.1 Calculer le prix de revient complet par produit et présenter le résultat B5.2 Calculer un prix du lait et présenter les différentes variables B5.3 Définir le plan d'investissement B5.4 Calculer un seuil de rentabilité
Contenu	Les activités et processus suivants en entreprises artisanales et industrielles sont connus et peuvent être mis en place et exécutés : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse d'une entreprise de transformation laitière artisanale et industrielle à l'aide du compte de résultat et de chiffres sectoriels spécifiques</li> <li>• Calcul des charges par nature, des centres de coûts, des unités d'imputation ; coûts directs (coûts unitaires), frais généraux, clé de répartition des frais généraux</li> <li>• Différence entre les frais fixes, frais fixes par palier et frais variables et calcul du cash-flow et du break even</li> <li>• Calculs : comptabilité analytique avec la méthode des coûts complets et la méthode des coûts partiels</li> <li>• Compte statique d'investissement</li> <li>• Financement des investissements</li> <li>• Financement d'une reprise d'entreprise (calcul des liquidités)</li> <li>• Calcul du montant du bail d'une entreprise de transformation laitière artisanale</li> <li>• Calcul du prix du lait avec tous les suppléments et déductions</li> </ul>
Évaluation des compétences	Écrit et/ou oral
Temps d'apprentissage	80 leçons de 45 minutes
Reconnaissance	En cas de contrôle de compétences réussi, le module est considéré comme réussi pour l'admission à l'examen professionnel supérieur. Type de module : module obligatoire
Validité	5 ans à compter de l'obtention du module

<b>Module</b>	<b>6 Diriger l'entreprise</b>
Conditions	Examen professionnel réussi (brevet fédéral) plus une expérience pratique en transformation laitière
Compétences	<p>Un Maître fromager et laitier (EPS) est capable :</p> <p>B2 Établir un planning de production</p> <p>C1 Acquérir la matière première et les matériaux d'emballage</p> <p>C2 Acquérir les machines et appareils</p> <p>C3 Trouver des solutions aux problèmes survenant avec les producteurs de lait</p> <p>D1 Assurer la gestion de la qualité</p> <p>D2 Optimiser sans cesse les processus</p> <p>D3 Mettre en œuvre une gestion de la durabilité</p>
Critères de performance	<p>Les activités et processus suivants en entreprises artisanales et industrielles sont connus et peuvent être mis en place et exécutés :</p> <p>B2.1 Gérer la production, s'assurer de la disponibilité des ressources nécessaires dans les domaines de l'énergie, des matières premières et des auxiliaires</p> <p>C1.1 Effectuer une analyse et une évaluation des fournisseurs</p> <p>C1.2 Mener des négociations de prix et comparer des offres</p> <p>C1.3 Mener des discussions avec les fournisseurs</p> <p>C1.4 Déceler et exploiter les potentiels d'optimisation écologiques et économiques (p. ex. diminution des emballages, des emballages secondaires, des déchets spéciaux, etc.)</p> <p>C1.5 Se procurer les spécifications et déclarations de conformité des matières auxiliaires, des matières premières et des matériaux d'emballage</p> <p>C2.1 Recueillir les informations nécessaires à l'achat des machines</p> <p>C2.2 Effectuer les entretiens annuels prescrits par les fournisseurs</p> <p>D3.1 En cas de problème, prendre contact avec le fournisseur concerné, exposer les problèmes et proposer des solutions</p> <p>D3.2 Effectuer une visite d'étable si nécessaire</p> <p>D3.3 Effectuer des contrôles de suivi et vérifier l'efficacité</p> <p>D3.4 Adresser les producteurs de lait à un conseiller en cas de problèmes récurrents</p> <p>D2.1 Décrire l'entreprise à l'aide de son organisation structurelle et fonctionnelle</p> <p>D2.2 Dresser une cartographie des processus et décrire les processus sous une forme appropriée</p> <p>D2.3 Élaborer un système de chiffres clés sur la base d'une stratégie et d'une idée directrice (données énergétiques et environnementales incluses) pour l'ensemble de l'entreprise et l'appliquer aux processus</p> <p>D2.4 Instaurer un système de surveillance et rédiger un rapport de gestion complet</p> <p>D4.1 Identifier les optimisations dans le processus de production</p> <p>D4.2 Mettre au point des mesures correctives, contrôler leur application</p>

	<p>et vérifier leur efficacité</p> <p>D4.3 Prévoir et exécuter des audits internes et audits de fournisseurs, et formuler correctement les enseignements à tirer</p> <p>D4.4 Préparer des audits externes et les soutenir (services de certification, inspection des denrées alimentaires, etc.)</p> <p>D4.5 Interpréter les résultats d'audits et prendre des mesures</p> <p>D5.1 Souligner les multiples aspects de la durabilité dans les domaines de l'écologie, de l'économie et du social et analyser leur importance dans les processus opérationnels</p> <p>D5.2 Instaurer et mettre en œuvre une gestion durable de l'entreprise</p> <p>D5.3 Contrôler régulièrement la gestion de la durabilité et s'adapter à l'évolution des conditions cadres</p>
Contenu	<p>Les activités et processus suivants en entreprises artisanales et industrielles sont connus et peuvent être mis en place et exécutés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planifier et gérer la production (planification de la production, du personnel, de l'énergie et approvisionnement en énergie, en matières premières et en auxiliaires)</li> <li>• Gestion des fournisseurs comprenant le choix, le contenu des contrats, la supervision et l'évaluation</li> <li>• Connaître et comparer le contenu des offres, la structure des prix, les contrats, les spécifications et les déclarations de conformité</li> <li>• Gérer la communication dans les négociations contractuelles, les processus d'amélioration</li> <li>• Élaborer et comparer les cahiers des charges</li> <li>• Établir et appliquer les plannings d'entretien</li> <li>• Gérer la communication avec les fournisseurs, assurer le suivi des fournisseurs</li> <li>• Mettre en place un système de conduite (cartographie des processus, organisation structurelle et fonctionnelle)</li> <li>• Création d'une documentation de gestion (qualité, durabilité, sécurité au travail...) avec descriptifs des processus</li> <li>• Élaborer un système de chiffres clés intégré (données énergétiques et environnementales incluses) pour toute l'entreprise et l'appliquer aux processus</li> <li>• Mettre en place un système de surveillance (controlling) avec rapport de gestion</li> <li>• Connaître et utiliser des méthodes d'amélioration continue (PAC, Kaizen, etc.)</li> <li>• Établir et contrôler des plans de mesures incluant mesures, responsabilités, délais, ressources nécessaires, contrôle d'efficacité</li> <li>• Prévoir et exécuter des audits internes et externes (fournisseurs, entreprise) dans les domaines de l'hygiène, des processus, de la durabilité, etc., établir des plans de mesures</li> <li>• Effectuer ou participer à des inspections d'étable</li> <li>• Mener des négociations sur le prix du lait</li> <li>• Conclure des contrats d'achat de lait</li> <li>• (Planifier et assurer) la communication avec les acteurs concernés ainsi que le suivi</li> </ul>

Évaluation des compétences	Écrit et/ou oral
Temps d'apprentissage	70 leçons de 45 minutes
Reconnaissance	En cas de contrôle de compétences réussi, le module est considéré comme réussi pour l'admission à l'examen professionnel supérieur. Type de module : module obligatoire
Validité	5 ans à compter de l'obtention du module

<b>Module</b>	<b>7 Commercialiser les produits</b>
Conditions	Examen professionnel réussi (brevet fédéral) plus une expérience pratique en transformation laitière
Compétences	<p>E1 : Analyser les besoins de la clientèle</p> <p>E2 : Sélectionner et utiliser des instruments de marketing</p> <p>E3 : Soigner les relations et la communication avec la clientèle</p> <p>E4 : Négocier et passer des contrats</p>
Critères de performance	<p>Les Maîtres fromagers et laitiers sont capables de :</p> <p>E1.1 expliquer les principales philosophies, orientations et stratégies de marketing et de formuler des solutions appropriées à l'entreprise</p> <p>E1.2 formuler des objectifs marketing quantitatifs et qualitatifs</p> <p>E1.3 analyser la situation de l'entreprise sur le plan taille, marché, acheteurs / besoins, commerce, segments de marché, environnement, influenceurs internes et externes, concurrence ainsi que sa propre entreprise dans une vision intégrée</p> <p>E2.1 choisir et utiliser les instruments de marketing à des fins de conception des produits (produit)</p> <p>E2.2 choisir et utiliser les instruments de marketing à des fins de formation des prix (prix)</p> <p>E2.3 choisir et utiliser les instruments de marketing pour la vente et la distribution, pour gagner ou fidéliser des clients (distribution)</p> <p>E2.4 différencier les instruments de communication et les utiliser de façon appropriée (promotion)</p> <p>E2.5 établir un budget de marketing</p> <p>E2.6 mesurer les résultats des mesures de marketing</p> <p>E3.1 mener un entretien commercial de façon professionnelle</p> <p>E3.2 suivre et fidéliser les clients</p> <p>E3.3 mesurer la satisfaction des clients par diverses méthodes</p> <p>E3.4 enregistrer les réclamations / plaintes, les analyser et prendre les mesures correspondantes</p> <p>E4.1 indiquer les points importants d'un contrat de vente et expliquer en quoi ils sont importants</p> <p>E4.2 négocier et passer des contrats commerciaux</p> <p>E4.3 élaborer des spécifications produites</p> <p>E4.4 mettre un terme à un accord de livraison</p>
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bases du marketing, philosophie du marketing, évolution du marketing</li> <li>• Notion de marché et ses chiffres clés importants : potentiel, volume, part</li> <li>• Relation entre le nombre de producteurs, de transformateurs et de demandeurs pour le lait et les produits laitiers sur le marché suisse</li> <li>• Bases des relations entre l'offre, la demande et le prix</li> <li>• Consommation dépendante du revenu des consommateurs</li> <li>• Interprétation du développement du marché du lait et des produits</li> </ul>



	<p>laitiers à l'aide de statistiques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse du marché et du marketing</li> <li>• Réalisation d'une analyse de marché à l'aide d'un exemple</li> <li>• Choix d'une stratégie de marketing en fonction d'objectifs d'entreprises qualitatifs et quantitatifs, et application à l'aide d'un exemple</li> <li>• Instruments de marketing</li> <li>• Politique de produit et de l'assortiment</li> <li>• Formation des prix</li> <li>• Communication, vente, promotion des ventes, élaboration des offres, publicité, RP</li> <li>• Distribution</li> <li>• Élaboration de concepts, exemples concrets de la pratique (concepts de marketing, de communication, de relations publiques, de distribution)</li> <li>• Appréciation de l'efficacité du marketing mix (contrôle du succès)</li> <li>• Élaboration d'un budget marketing</li> <li>• Conduire un entretien de vente</li> <li>• Développer le sens de l'observation lors d'une négociation</li> <li>• Bases de la gestion de la relation client</li> <li>• Analyse du contenu d'un contrat de vente</li> <li>• Définition des critères à prendre en compte pour la réalisation d'une fiche de spécification</li> </ul>
Évaluation des compétences	Écrit et/ou oral
Temps d'apprentissage	80 leçons de 45 minutes
Reconnaissance	En cas de contrôle de compétences réussi, le module est considéré comme réussi pour l'admission à l'examen professionnel supérieur. Type de module : module obligatoire
Validité	5 ans à compter de l'obtention du module

<b>Module</b>	<b>8 Gérer le personnel</b>
Conditions	Examen professionnel réussi (brevet fédéral) plus une expérience pratique en transformation laitière
Compétences	F1 Planifier les besoins en personnel et recruter le personnel F2 Assurer le suivi des relations de travail F3 Développer les compétences professionnelles
Critères de performance	Les activités et processus suivants en entreprises artisanales et industrielles sont connus et peuvent être mis en place et exécutés :  F1.1 estimer le volume de travail et planifier les besoins en personnel F1.2 représenter la structure d'organisation sous la forme d'un organigramme F1.3 préparer la description d'un poste et définir le profil recherché F1.4 formuler une annonce d'emploi concrète à partir de la description du poste et des compétences recherchées F1.5 procéder à une présélection basée sur les exigences et assurer le processus de sélection  F2.1 régler correctement et de façon appropriée les relations de travail en respectant les prescriptions légales et les aspects relationnels (contrat, assurances, engagement, départ, etc.) F2.2 reconnaître les modifications et les tendances dans le domaine de l'évolution des salaires et des assurances sociales  F3.1 surveiller et encourager les apprentis F3.2 estimer correctement les lacunes dans les compétences professionnelles des collaborateurs, discuter et planifier avec les collaborateurs des possibilités de formation professionnelle et personnelle  F3.3 poursuivre le développement de ses propres compétences
Contenu	<b>Planifier le personnel/organisation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les structures d'organisation et établir des organigrammes</li> <li>- Planifier le volume de travail et les besoins en personnel</li> <li>- Établir des descriptions des postes et des profils des exigences</li> </ul> <b>Recruter le personnel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Profil des exigences, y c. annonce</li> <li>- (Pré)sélection, y c. entretien de recrutement</li> <li>- Lire et interpréter les certificats de travail</li> <li>- Décision d'engagement</li> <li>- Programme de mise au courant et d'intégration</li> <li>- Programmes d'introduction</li> <li>- Période d'essai et dispositions légales</li> </ul> <b>Diriger et encadrer le personnel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapports de travail et règles du droit du travail</li> <li>- Gérer et encadrer les collaborateurs/-trices de manière motivante avec des instruments adéquats</li> <li>- Reconnaître les situations difficiles en matière de conduite du personnel</li> <li>- Mener des entretiens difficiles avec les collaborateurs/-trices (maladie et absences, conflits, mobbing, harcèlement sexuel, problèmes entre générations)</li> <li>- Principes des styles de conduite</li> </ul>

	<p><b>Salaires et assurances sociales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attentes envers la structure des salaires</li> <li>- Systèmes salariaux</li> <li>- Formes de salaires</li> <li>- Bases légales du temps de travail</li> </ul> <p><b>Soutenir et développer le personnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Évaluation du personnel</li> <li>- Programmes de développement du personnel</li> <li>- Mesures de formation</li> <li>- Planification de carrière</li> <li>- Mesures de développement</li> <li>- Auto-conduite et auto-développement</li> </ul> <p><b>Se séparer du personnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Types de dissolution des rapports de travail</li> <li>- Entretiens de licenciement</li> <li>- Administration des sorties</li> <li>- Établir des certificats de travail conformément à la loi</li> </ul>
Évaluation des compétences	Écrit et/ou oral
Temps d'apprentissage	30 leçons de 45 minutes
Reconnaissance	En cas de contrôle de compétences réussi, le module est considéré comme réussi pour l'admission à l'examen professionnel supérieur. Type de module : module optionnel
Validité	5 ans à compter de l'obtention du module

<b>Module</b>	<b>9 Réaliser des projets</b>
Conditions	Examen professionnel réussi (brevet fédéral) plus une expérience pratique en transformation laitière
Compétences	F4 Réaliser des projets
Critères de performance	Les activités et processus suivants en entreprises artisanales et industrielles sont connus et peuvent être mis en place et exécutés :  F4.1 planifier des projets complexes F4.2 exécuter de façon autonome des projets complexes
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formuler un mandat de projet selon des objectifs donnés</li> <li>• Définir la procédure à suivre d'un travail de projet de manière indépendante</li> <li>• Analyser les prescriptions et les exigences demandées, proposer des possibilités de solution, documenter les résultats dans un rapport parlant et en tirer les conclusions</li> <li>• Présenter avec conviction leur travail de projet oralement à l'aide de moyens mis à disposition</li> <li>• Répondre, discuter et justifier les questions concernant le contenu et les branches d'activité voisines.</li> </ul>
Évaluation des compétence	Écrit et/ou oral
Temps d'apprentissage	40 leçons de 45 minutes
Reconnaissance	En cas de contrôle de compétences réussi, le module est considéré comme réussi pour l'admission à l'examen professionnel supérieur.  Type de module : module optionnel
Validité	5 ans à compter de l'obtention du module

<b>Module</b>	<b>10 Environnement de l'entreprise et assurances</b>
Conditions	Examen professionnel réussi (brevet fédéral) plus une expérience pratique en transformation laitière
Compétences	F5 Accomplir des tâches pour le milieu professionnel F6 Souscrire des assurances F7 Connaître la réglementation
Critères de performance	Les activités et processus suivants en entreprises artisanales et industrielles sont connus et peuvent être mis en place et exécutés :  F5.1 Adopter un comportement exemplaire tant sur le plan professionnel que sur le plan humain et contribuer ainsi à donner une image positive du secteur laitier  F5.2 Assumer des tâches importantes dans la branche laitière et être actif au sein de diverses organisations  F6.1 Définir les risques liés à l'entreprise  F6.2 Présenter et évaluer différentes possibilités d'assurance  F6.3 Se protéger par la meilleure assurance possible  F7.1 Connaître et respecter une série de lois et d'ordonnances
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relation entre le nombre de producteurs, de transformateurs et de demandeurs pour le lait et les produits laitiers sur le marché suisse</li> <li>• Le fonctionnement de la structure du marché laitier en suisse</li> <li>• Le positionnement du transformateur entre le fournisseur et l'acheteur</li> <li>• Les différentes organisations laitières</li> <li>• Évaluer correctement les risques d'une entreprise, afin de proposer un choix d'assurances qui garantisse une protection optimale.</li> <li>• Les différences entre les assurances obligatoires et privées</li> <li>• Les charges liées aux assurances obligatoires</li> <li>• Droit : des contrats, des poursuites, des faillites</li> </ul>
Évaluation des compétences	Écrit et/ou oral
Temps d'apprentissage	40 leçons de 45 minutes
Reconnaissance	En cas de contrôle de compétences réussi, le module est considéré comme réussi pour l'admission à l'examen professionnel supérieur.  Type de module : module optionnel
Validité	5 ans à compter de l'obtention du module

**Annexe 5 : Modèles de business plan et de travail de diplôme**

Un descriptif de projet de business plan est à remettre lors de l'inscription. Ce projet doit tenir sur une page A4 et être structuré comme suit :

<b>Identification</b>	<p>Examen professionnel supérieur 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>
<b>Titre</b>	<p>Le titre doit non seulement comporter la mention « business plan », mais encore indiquer l'objet du business plan.</p>
<b>Contexte</b>	<p>Présentation et description de l'entreprise et de sa situation du moment en 8 à 12 lignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Forme juridique</li> <li>- Quantité de lait</li> <li>- Produits</li> <li>- Commercialisation</li> <li>- État des bâtiments et des équipements</li> </ul>
<b>Objectifs du business plan</b>	<p>Intention de l'auteur et objet du business plan, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reprise de l'entreprise (achat, location, succession)</li> <li>- Création d'une nouvelle entreprise</li> <li>- Réorientation de l'entreprise (produits, commercialisation, augmentation de la capacité)</li> <li>- Recherche d'un partenaire ou d'un investisseur</li> </ul>
<b>Contenu du business plan</b>	<p>Le business plan comporte – indépendamment de l'objectif principal (p. ex. reprise, augmentation de la capacité) – au moins les chapitres suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Résumé</li> <li>- Entreprise, forme de société</li> <li>- Idée commerciale et personnes clés</li> <li>- Vision, stratégie, politique d'entreprise et produits</li> <li>- Objectifs quantitatifs pour les prochaines années</li> <li>- Marchés, clients, concurrence</li> <li>- Marketing</li> <li>- Site, production et organisation</li> <li>- Risques</li> <li>- Calendrier de réalisation</li> <li>- Finances / financement</li> <li>- Conclusions et recommandations</li> </ul>

# Modèle

## Examen professionnel supérieur de technologue du lait Descriptif du projet pour l'examen final 20XX

Candidat	<b>Exemple Romain</b>
Entreprise	Fromagerie Sonnenberg, .....
Mentor	Nom prénom

### **Business plan pour la reprise de la fromagerie Sonnenberg**

#### **Contexte**

La fromagerie Sonnenberg est située dans l'Oberland bernois à environ 15 minutes de Thoune. Elle est dirigée par l'acheteur de lait XY (entrepreneur individuel). Actuellement la fromagerie transforme 1,8 million de kg de lait provenant de Sonnenberg, Stocken et au printemps de lait excédentaire de la fromagerie Blumenwiese. À cela s'ajoutent 30 000 kg de lait de chèvre qui sont transformés en différentes spécialités fromagères. La principale variété de fromage est l'Emmentaler. Quelque 15 autres spécialités fromagères sont également fabriquées. Plusieurs spécialités laitières (yogourt, crème, lait pasteurisé) viennent compléter la gamme de fromages déjà très large. L'Emmentaler est vendu à Emmi SA, les autres produits maison sont vendus principalement à des revendeurs de la région et dans la boutique de la fromagerie. Au cours des dernières années, l'entreprise a connu diverses transformations. En 2005, ce fut l'installation d'une centrifugeuse autonettoyante et d'une deuxième cuve à fromage. La fromagerie Sonnenberg satisfait aux normes alimentaires IFS/BRC (standard Emmi).

#### **Objectifs**

1. Mon intention est de reprendre la fromagerie Sonnenberg en mai 20XX. Les moyens financiers nécessaires à l'achat et à la poursuite de l'activité de la fromagerie Sonnenberg me seront accordés en échange d'un business plan clairement structuré.
2. À l'avenir, un concept de produits axé sur le marché permettra de générer le cash-flow nécessaire.

#### **Contenu du business plan**

- Résumé
- Entreprise, forme de la société
- Idée commerciale et personnes clés
- Vision, stratégie, politique d'entreprise et produits
- Objectifs quantitatifs pour les prochaines années
- Marchés, clients, concurrence
- Marketing
- Site, production et organisation
- Risques
- Calendrier de réalisation
- Finances / financement
- Conclusions et recommandations

### Descriptif d'un projet de travail de diplôme

Un descriptif de projet de travail de diplôme est à remettre lors de l'inscription. Ce projet doit tenir sur une page A4 et être structuré comme suit :

<b>Identification</b>	Examen professionnel supérieur de technologue du lait Descriptif du projet pour l'examen final 20XX  Nom et prénom du candidat Adresse de l'entreprise Nom et prénom du mentor
<b>Titre</b>	Le titre du travail doit indiquer les objectifs.
<b>Contexte</b>	Qui le sujet intéresse-t-il et pourquoi ? 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) ?  Longueur : 8 à 12 lignes
<b>Objectifs du travail de diplôme</b>	Il convient de répondre à la question suivante : Quels sont les objectifs à atteindre avec ce travail de diplôme ?  Longueur : les objectifs sont à décrire en 1 à 3 phrases concises.
<b>Principales étapes du projet</b>	Les étapes du projet permettent de faire apparaître la démarche. Dans quel ordre se déroulent-elles ?