

## Inscription examen professionnel pour technologues en industrie laitière

L'inscription est à remplir minutieusement et à envoyer avec les documents nécessaires à la Société suisse d'industrie laitière, Gurtengasse 6, Postfach, 3001 Berne ou par mail à [info@smv-ssil.ch](mailto:info@smv-ssil.ch)

### Candidat

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_

Code postal/Ville \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_ Portable \_\_\_\_\_

Lieu d'origine \_\_\_\_\_ Canton \_\_\_\_\_ Etat \_\_\_\_\_

Numéro AVS \_\_\_\_\_ Date de naissance \_\_\_\_\_

### Thème principal

Est validé par la commission AQ. Le thème principal englobe un secteur de l'exploitation d'examen qui est prioritaire pour l'exploitation du point de vue économique.

<i>Participants du cours préparatoire jusqu'à 2019</i>	<i>Participants du cours préparatoire à partir de 2020</i>
<input type="checkbox"/> 15 Fromages au lait cru et termisé <input type="checkbox"/> 16 Fromages au lait pasteurisé <input type="checkbox"/> 17 Produits laitiers liquides <input type="checkbox"/> 18 Produits laitiers acidulés <input type="checkbox"/> 19 Desserts et glaces <input type="checkbox"/> 20 Concentrés de graisses et de protéines	<input type="checkbox"/> 4 Fabriquer des fromages à pâte mi-dure, dure et extra-dure <input type="checkbox"/> 5 Fabriquer des fromages à pâte molle et des fromages frais <input type="checkbox"/> 6 Fabriquer des produits laitiers acidulés <input type="checkbox"/> 7 Fabriquer des concentrés de matière grasse et de protéines <input type="checkbox"/> 8 Fabriquer des desserts et des glaces comestibles <input type="checkbox"/> 9 Fabriquer des produits laitiers liquides

### L'exploitation d'examen

Nom \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_

Code postal/Ville \_\_\_\_\_

Exploitation commerciale

Exploitation industrielle

### Mentor dans l'exploitation

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Résumé **chronologique** du temps de pratique demandé après la fin d'apprentissage :

Année de l'examen final d'apprentissage \_\_\_\_\_

Date (de - à)	Employeurs	Mois
<b>Total: min. 12 mois</b> (le jour d'échéance est celui de l'examen professionnel dans l'exploitation)		

**Chaque enregistrement doit être justifié** (p.ex. attestation livret de formation ou copie certificat de travail)

**L'inscription doit comporter en plus**

- 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 soumise par courrier électronique en **format Word** à [info@smv-ssil.ch](mailto: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 (brevet) pour technologues en industrie laitière

### Informations générales

#### Inscription 2024

Organisation selon le règlement d'examen et les directives actuels

- 1<sup>er</sup> délai d'inscription                      31 août 2024
- 2<sup>e</sup> délai d'inscription                        15 février 2025
- 3<sup>e</sup> délai d'inscription                        31 août 2025
- 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](http://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 en industrie laitière, 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
- au moins **24 points (19 points** si vous avez visité le cours préparatoire à partir de 2020) 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:

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

## Exemple

# Examen professionnel pour technologue en industrie laitière

## Description de projet pour l'examen final 20XX

Candidat	<b>Muller Jacob</b>
Entreprise	Fromagerie du Bois, 1701 Fribourg
Mentor à l'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