

DIRECTIVES

EXAMEN PROFESSIONNEL DE TECHNOLOGUE EN INDUSTRIE LAITIÈRE SELON LE SYSTEME MODULAIRE AVEC EXAMEN FINAL

du 1^{er} juin 2014

Vu le point 2.2 du règlement sur l'examen professionnel pour l'attribution du brevet fédéral de technologue en industrie laitière du 17 décembre 2004, la commission d'assurance qualité (commission AQ) arrête les directives suivantes:

1. Définitions

- Un **module** est l'élément de base du système modulaire et il mène obligatoirement à une compétence permettant à la personne d'exercer des tâches ou fonctions définies, dans un secteur professionnel ou non professionnel.
- Une **compétence** est une description courte et significative de la tâche et de la fonction que les personnes ayant suivi le module seront capables de remplir dans un domaine d'activités.
- Le **contrôle de la compétence** permet aux experts/expertes de constater si oui ou non la compétence visée par le module peut être attestée aux personnes formées.

Ceci peut se faire par:

- un suivi régulier de modules
 - des examens oraux avec des devoirs de résolution de problèmes
 - des examens écrits avec des devoirs de résolution de problèmes
 - la résolution d'exemples de cas avec des données écrites
- Une **structure modulaire** mène à un faisceau de compétences spécifiques, qui sont des exigences permettant l'admission à l'examen final, comme par ex.: les modules de l'examen professionnel de technologue en industrie laitière.
 - Une **structure modulaire combinée** comprend au moins deux, mais le plus souvent plusieurs structures modulaires simples, comme par ex.: les modules de l'examen professionnel et de l'examen professionnel supérieur.
 - Toutes les activités en relation avec l'attribution du brevet fédéral sont transmises à une **commission d'assurance qualité (commission AQ)**.
 - **Les prestataires de modules** sont les centres de formation laitière qui offrent des modules selon le catalogue des modules de la Société Suisse d'Industrie Laitière (SSIL) et qui effectuent les contrôles de la compétence.

2. Commission d'assurance qualité

2.1 Composition

Pour le déroulement de l'examen professionnel de technologue en industrie laitière, le comité de la SSIL nomme pour toute la Suisse une commission AQ, composée d'au moins neuf membres représentant paritairement l'artisanat et l'industrie, à savoir:

- le gérant de la SSIL qui assume la présidence
- 2 représentants des centres de formation (f&a)
- 3 représentants de l'artisanat (f&a)
- 3 représentants de l'industrie (f&a)

2.2 Devoirs

- Ils sont fixés au point 2.2 du règlement sur l'examen professionnel de technologue en industrie laitière.
- La commission AQ contrôle les travaux écrits portant sur le contrôle de la compétence de chaque module concerné.
- Elle choisit et défraie les co-experts pour les contrôles oraux de compétence pour les modules 15 – 21.

3. Examen professionnel selon le système modulaire

- L'examen professionnel comporte les modules effectués suivants:

Titres des modules	Durée en heures	Points de crédit
1. Management de projet / technique de travail	30	1
2. Cours pour formateurs / formatrices en entreprise	30	1
3. Informatique	30	1
4. Chimie générale	30	1
5. Chimie du lait et des denrées alimentaires	30	1
6. Microbiologie et hygiène	30	1
7. Analyse / analyse sensorielle	30	1
8. Management de la qualité / sécurité des d. a.	30	1
9. Alimentation humaine	30	1
10. Technique	30	1
11. Automation	30	1
12. Calculs professionnels	30	1
13. Calculs techniques	30	1
14. Technologie fromagère générale	30	1
15. Fromages au lait cru et thermisé	60	2
16. Fromages au lait pasteurisé	60	2
17. Produits laitiers liquides	60	2
18. Produits laitiers acidulés	60	2
19. Desserts et glaces	60	2
20. Concentrés de graisses et de protéines	60	2
21. Mise en valeur des sous-produits / porcs	60	2
22. Bases de l'économie d'entreprise et de la vente	30	1
23. Travail de projet interdisciplinaire	30	1
Total	900 (1200 leçons)	30

4. Prestataires de modules

4.1 Devoirs

- Les prestataires de modules doivent reconnaître la compétence de surveillance de la commission AQ de la SSIL.
- Ils assurent dans les différents modules une formation actualisée sur le plan professionnel et méthodologique.
- Ils entreprennent le contrôle de la compétence des modules selon le règlement sur l'examen et les directives de la SSIL.
- Ils informent la SSIL sur les échéances relatives à la formation modulaire et aux contrôles de compétence.
- Ils informent la SSIL sur toutes les attestations de modules attribuées à la fin d'un cours de formation. Ils élaborent une évaluation des résultats de contrôle.

4.2 Compétences

- Les prestataires de modules reconnus par la SSIL peuvent proposer des modules suivis d'un contrôle de compétence.
- Ils décident de l'admission aux contrôles de compétence.
- Ils décident de l'attribution des attestations ou certificats.
- Si un certificat n'est pas attribué, les prestataires de modules renvoient la décision sur demande du candidat.

5. Contrôles de compétence à la fin d'un module

5.1 Publication et inscription

- Les prestataires de modules fixent les dates des contrôles de compétence, 3 mois avant le début du premier examen, les transmettent à la SSIL et déposent une liste avec les candidats potentiels.
- L'inscription auprès du prestataire de modules pour les contrôles de compétence doit se faire par écrit sur un formulaire officiel d'inscription. Le formulaire peut être obtenu auprès du prestataire de modules.

5.2 Conditions d'admission

- Sont admis pour les contrôles de compétence, les personnes qui:
 - se sont inscrites correctement et dans les délais;
 - ont payé les taxes et émoluments dans les délais;
 - ont suivi les temps prescrits de formation ou ont atteint les objectifs de formation par une autre voie et qui veulent se présenter au contrôle de compétence.
- Les prestataires de modules décident de l'admission aux contrôles de compétence.

5.3 Déroulement

- Les prestataires de modules effectuent les contrôles de compétence sous la surveillance de la commission AQ de la SSIL.
- Genre et durée du contrôle de la compétence:

Modules Examen professionnel	Module suivi	90 min. de pratique	20 min. d'oral ou par 60 min. d'écrit	Rapport et présentation	30 min. d'oral	Min. d'écrit
1. Management de projet / technique de travail	x					
2. Cours pour formateurs / formatrices en entreprise	x					
3. Informatique		x				
4. Chimie générale			x			
5. Chimie du lait et des denrées alimentaires			x			
6. Microbiologie et hygiène			x			
7. Analyse / analyse sensorielle			x			
8. Management de la qualité / sécurité des d. a.			x			
9. Alimentation humaine			x			
10. Technique			x			
11. Automation			x			
12. Calculs professionnels						60
13. Calculs techniques						60
14. Technologie fromagère générale			x			
15. Fromages au lait cru et thermisé					x	Calculé écrit (20' chaque module)
16. Fromages au lait pasteurisé					x	
17. Produits laitiers liquides					x	
18. Produits laitiers acidulés					x	
19. Desserts et glaces					x	
20. Concentrés de graisses et de protéines					x	
21. Mise en valeur des sous-produits / porcs					x	
22. Bases de l'économie d'entreprise et de la vente			x			
23. Travail de projet interdisciplinaire				x		
Total	2	1	10	1	7	2

- Les modules 4 – 11, 14 et 22 peuvent être contrôlés par oral pendant 20 min. ou par écrit pendant 60 min. Les prestataires de modules décident du mode de l'examen.
- Valorisation des modules „produits“ no. 15 – 21: 6/7 examen oral, 1/7 calculs.
- Les contrôles de compétence se font en règle générale à la fin de chaque module.
- Le déroulement des contrôles de compétence n'est pas public.

5.4 Répétition des contrôles de compétence

- Les contrôles de compétence sous forme d'examen peuvent être répétés.
- La répétition se base sur les objectifs et contenu des modules qui sont valables au moment de la répétition.

5.5 Evaluation de la performance

- Le contrôle de compétence est considéré comme réussi, lorsque la note finale est d'au moins 4.0.
- Un contrôle de compétence réussi donne 1 ou 2 points de crédit d'après le chapitre 3.
- L'échelle des notes suivantes est applicable, seules des 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

5.6 Attestations

Chaque candidat qui a réussi un contrôle de compétence obtient une attestation où figurent le titre du module ainsi que la performance atteinte lors du contrôle (réussi). Le prestataire de modules remplit l'attestation.

6. Examen final

6.1 Publication et inscription

La publication et l'inscription ont lieu selon les données du règlement sur l'examen (chapitre 3.1/3.2). Les informations suivantes sont à joindre:

- une description de projet ainsi qu'une confirmation attestant que l'exploitation de transformation du lait soutient le travail de projet pratique.
- la description du thème principal

6.2 Modules requis

Pour l'admission citée au point 3.31/d du règlement d'examen, le candidat à l'examen final doit obtenir au moins **24 points de crédit** aux modules de l'examen professionnel ou disposer des attestations d'équivalence.

6.3 Epreuves de l'examen final

L'examen final englobe les trois épreuves suivantes:

- élaboration d'un travail de projet (voir 6.4)
- présentation et discussion du travail de projet (voir 6.5)
- thème principal (voir 6.6)

6.4 Elaboration d'un travail de projet

Organisation, conditions cadres

- Le choix du thème des domaines de la technologie, du développement de produits, des analyses, le management de la qualité, des installations de l'exploitation ou de l'automatisation a lieu en accord avec l'exploitation, une description de projet est à remettre lors de l'inscription.
- La commission AQ valide la description définitive de projet.

- La SSIL et les experts doivent être informés lors de changement des données du problème et des objectifs.
- La durée de réalisation est en général de deux mois. Sur demande du candidat, selon le thème choisi, la durée de réalisation peut être prolongée; la commission AQ statue. Le délai de dépôt est fixé par la SSIL (date du timbre postal). En cas de retard, l'examen n'aura pas lieu et sera considéré comme non réussi.
- Les règles suivantes sont valables pour la présentation et le contenu:
 - Contenu: page de titre 1, page de titre 2, description de projet, résumé, table des matières, texte principal, bibliographie, éventuellement annexe
 - Présentation de page: Format A4, en-tête/pied de page, nombre de pages, bords à 2.0 cm, taille des caractères correspondant à Arial 11, entreligne 1 ou 1.5
 - Nombre de pages: max. 15 (non compris les pages de titre, description de projet, table des matières et des informations nécessaires dans l'annexe, par exemple des données, des offres, des évaluations détaillées supplémentaires etc.)
 - Envoi: 4 exemplaires reliés dans une enveloppe C4 (324 x 229 mm) à la SSIL
- Le candidat confirme dans le travail de projet avec sa signature que le travail a été effectué par lui-même. Il cite les sources d'information.
- Le travail est traité confidentiellement par toutes les parties concernées.
- Lors de l'examen, le candidat doit avoir travaillé au moins pendant 3 mois dans l'exploitation concernée. On part du principe qu'une partie importante du travail de projet soit effectué en dehors des horaires de travail et qu'un contrat individuel de travail est conclu.

Appréciation du travail de projet

Le travail de projet écrit est apprécié de la manière suivante:

Critères d'appréciation	Max. points
Appréciation formelle: données exigées, volume, structure, proportionnalité, présentation graphique, style d'écriture, orthographe, compréhension	10
Consistance, logique: concordance entre mandat/objectifs et le résultat du travail, contradictions	10
Appréciation professionnelle: résumé, analyse des problèmes, procédure, éclaircissements, essais, résultats, interprétation, conclusions, force de l'argumentation, exactitude professionnelle	30
Total	50

- En plus des deux experts désignés à l'examen, en règle générale deux autres experts évaluent les critères de l'appréciation formelle du travail de projet (max. 10 points) et la partie consistance/logique (max. 10 points). La moyenne de ces évaluations entre en compte dans l'appréciation globale du travail de projet (max. 50 points)

6.5 Présentation et discussion du travail de projet

Organisation, conditions cadres

- Les experts fixent la date de la présentation en accord avec le candidat.
- Le candidat doit mettre à disposition des experts des vêtements pour visiteurs correspondant aux exigences du MQ (pour la durée de l'examen, environ 3 heures, des vêtements en plastique ne sont pas adaptés, un manteau ou un overall en voile sont préférables).
- La présentation a lieu dans un local convenable avec une infrastructure adaptée.
- Durée de l'examen dans l'exploitation: 1½ heure (y compris présentation 15 – 20 minutes).

Appréciation

Critères d'appréciation	Max. points
Présentation: flux de la présentation, moyens auxiliaires, teneur en informations, justesse professionnelle, engagement, force de persuasion	10
Discussion: connaissances professionnelles, logique, faculté de mise en pratique, valeur de l'argumentation	40
Total	50

6.6 Thème principal**Organisation, conditions cadres**

- Le thème principal est fixé par la commission AQ lors de l'admission à l'examen.
- Le thème principal englobe un secteur de l'exploitation d'examen qui correspond aux modules 15 – 20 et qui est prioritaire pour l'exploitation du point de vue économique.
- Le contenu des modules correspondants sert de base à l'examen. Les compétences professionnelles, méthodiques et sociales doivent être contrôlées par oral de manière interactive et par rapport à l'exploitation.
- L'examen oral dans l'exploitation dure 1½ heure (y compris 15 – 20 minutes pour la visite de l'exploitation).

Appréciation

Critères d'appréciation	Max. points
Visite de l'exploitation et présentation du domaine d'examen	5
Connaissances professionnelles relatives à l'exploitation (technologie, MQ, conditions économiques, environnement de l'exploitation)	15
Questions de résolution de problèmes, questions interdisciplinaires	20
Elément d'instruction (instruire un apprenti ou un employé)	10
Total	50

6.7 Récompense

Sur la base des performances/notes obtenues à la fin des modules et de l'examen final, les meilleurs candidats et candidates peuvent être récompensés par les organisations professionnelles.

7. Disposition finales

Ces directives se basent sur le règlement concernant l'examen professionnel pour les technologues en industrie laitière et elles entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2010.

Berne, le 13 mai 2014

SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE

Hans Aschwanden
Président SSIL

Daniel Wieland
Président commission AQ