

# Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'employée en industrie laitière/employé en industrie laitière avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)\*

412.101.220.22

du 14 décembre 2005 (Etat le 1<sup>er</sup> janvier 2018)

---

**21604**                      **Employée en industrie laitière AFP/  
Employé en industrie laitière AFP  
Milchpraktikerin EBA/Milchpraktiker EBA  
Addetta/Addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP**

---

*Le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI),  
vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle<sup>1</sup>,  
vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle  
(OFPr)<sup>2</sup>,  
vu l'art. 4, al. 4, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des jeunes  
travailleurs (OLT 5)<sup>3</sup>,  
arrête:<sup>4</sup>*

## Section 1    **Objet et durée**

**Art. 1**                      Dénomination de la profession, profil de la profession et orientations

<sup>1</sup> La dénomination officielle de la profession est employée en industrie laitière/employé en industrie laitière.

<sup>2</sup> Les employés en industrie laitière se distinguent notamment par les activités et les comportements suivants:

- a. Ils exécutent divers travaux liés à la préparation du lait.
- b. Ils utilisent et surveillent des machines et des installations de l'industrie laitière.

RO 2006 207

\* Les termes désignant des personnes s'appliquent également aux femmes et aux hommes.

<sup>1</sup> RS 412.10

<sup>2</sup> RS 412.101

<sup>3</sup> RS 822.115

<sup>4</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I 15 de l'O du SEFRI du 24 nov. 2017 concernant la mod. d'O sur la formation relative à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 7331).

- c. Ils exécutent diverses phases de fabrication de manière indépendante conformément aux procédures de travail et veillent au strict respect des règles d'hygiène spécifiques à la fabrication des denrées alimentaires.

**Art. 2** Durée et début

<sup>1</sup> La formation professionnelle initiale dure 2 ans.

<sup>2</sup> Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

## **Section 2 Objectifs et exigences**

**Art. 3** Compétences

<sup>1</sup> Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont présentés en termes de compétences aux art. 4 à 6.

<sup>2</sup> Ils s'appliquent à tous les lieux de formation.

**Art. 4** Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les domaines suivants:

- a. branche et exploitation;
- b. matières premières et matières auxiliaires;
- c. installation et technique;
- d. processus de fabrication;
- e. hygiène et sécurité au travail.

**Art. 5** Compétences méthodologiques

Les compétences méthodologiques concernent les domaines suivants:

- a. fixation d'objectifs et de priorités;
- b. procédure prévue;
- c. informations relatives à l'exploitation;
- d. équipement de travail;
- e. capacité de résoudre des problèmes.

**Art. 6** Compétences sociales et personnelles

Les compétences sociales et personnelles concernent les domaines suivants:

- a. autonomie et responsabilité;
- b. soin et hygiène;

- c. aptitude à la communication;
- d. capacité de gérer des conflits;
- e. motivation au travail;
- f. aptitude au travail en équipe;
- g. flexibilité;
- h. comportement écologique.

### **Section 3**

## **Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement**

#### **Art. 7<sup>5</sup>**

<sup>1</sup> Dès le début de la formation, les prestataires de la formation remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, en particulier celles relatives à la communication des dangers (symboles de danger, pictogrammes, signes d'interdiction) dans ces trois domaines.

<sup>2</sup> Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et elles sont prises en considération dans les procédures de qualification.

<sup>3</sup> Il est fait en sorte que les personnes en formation acquièrent, sur tous les lieux de formation, des connaissances en matière de développement durable, notamment en ce qui concerne l'équilibre entre les intérêts sociétaux, écologiques et économiques.

<sup>4</sup> En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5 et conformément aux prescriptions de l'art. 4, al. 4, OLT 5, il est permis d'occuper les personnes en formation, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux mentionnés dans l'annexe du plan de formation.

<sup>5</sup> La dérogation visée à l'al. 4 présuppose que les personnes en formation soient formées, encadrées et surveillées en fonction des risques accrus qu'elles courent; ces dispositions particulières sont définies dans l'annexe du plan de formation à titre de mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

<sup>5</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II 15 de l'O du SEFRI du 24 nov. 2017 concernant la mod. d'O sur la formation relative à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 7331).

## Section 4

### Parts assumées par les différents lieux de formation et langue d'enseignement

#### Art. 8 Parts assumées par les différents lieux de formation

<sup>1</sup> La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

<sup>2</sup> L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 720 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 80 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

<sup>3</sup> Les cours interentreprises comprennent au total 4 jours de cours, à raison de 8 heures de cours par jour. Durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale, aucun cours interentreprises n'a lieu.

#### Art. 9 Langue d'enseignement

La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu où se trouve l'école.

## Section 5 Plan de formation et culture générale

#### Art. 10 Plan de formation

<sup>1</sup> Au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, le plan de formation correspondant, établi par l'organisation compétente du monde du travail et approuvé par le SEFRI, est disponible.

<sup>2</sup> Le plan de formation détaille les compétences décrites aux art. 4 à 6 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance pour la formation professionnelle initiale des compétences à acquérir;
- b. il détermine les comportements attendus sur le lieu de travail dans des situations données;
- c. il spécifie ces compétences sous la forme d'objectifs évaluateurs concrets;
- d. il établit un rapport direct avec les procédures de qualification et en décrit le système.

<sup>3</sup> En outre, le plan de formation fixe:

- a. la structure curriculaire de la formation professionnelle initiale;
- b. la répartition et l'organisation des cours interentreprises sur toute la durée de la formation initiale;
- c. les domaines de qualification énoncés dans le bulletin de notes selon l'art. 21, al. 3, et susceptibles de répétition au sens de l'art. 19;

- d. les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

<sup>4</sup> Le plan de formation est assorti de la liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale d'employé en industrie laitière avec indication des titres, des dates et des organes de diffusion.

#### **Art. 11** Culture générale

Le plan d'études cadre établi par le SEFRI pour l'enseignement de la culture générale est applicable.

### **Section 6** **Exigences posées aux prestataires de la formation dans l'entreprise formatrice**

#### **Art. 12** Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs sont remplies par toute personne disposant de l'une des qualifications suivantes:

- a. les technologues en industrie laitière, les fromagers ou les laitiers titulaires d'un diplôme ou d'une formation équivalente;
- b. les technologues en industrie laitière, les fromagers ou les laitiers titulaires d'un brevet fédéral;
- c. les technologues en industrie laitière qualifiés, les fromagers ou les laitiers qualifiés, titulaires d'un certificat fédéral de capacité et d'au moins 5 ans de pratique professionnelle.

#### **Art. 13** Nombre maximal de personnes en formation

<sup>1</sup> Une entreprise occupant à 100 % un formateur qualifié à cette fin est autorisée à former une personne.

<sup>2</sup> Lorsqu'une personne entre dans sa dernière année de formation professionnelle initiale, une seconde personne peut commencer sa formation.

<sup>3</sup> Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel occupé à 100 % ou pour chaque groupe de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 % dans l'entreprise.

<sup>4</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité dans le domaine de la personne en formation ou d'une qualification équivalente.

<sup>5</sup> Dans des cas particuliers, les autorités cantonales peuvent autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

## Section 7 Dossier de formation et dossier des prestations

### Art. 14 Dossier de formation dans l'entreprise formatrice

<sup>1</sup> La personne en formation constitue un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants accomplis, les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

<sup>2</sup> Tous les semestres, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par semestre.

<sup>3</sup> Le formateur établit un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation.

<sup>4</sup> Le dossier de formation, les documents relatifs aux cours interentreprises et la littérature spécialisée peuvent être utilisés comme aides lors de l'examen final dans le domaine de qualification «travaux pratiques».

### Art. 15 Dossier des prestations fournies durant la formation scolaire et la formation initiale en école

Les prestataires de formations scolaires ainsi que de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent à son intention un bulletin au terme de chaque semestre.

## Section 8 Procédure de qualification

### Art. 16 Admission à la procédure de qualification

<sup>1</sup> Est admise à la procédure de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen final.

<sup>2</sup> 4 ans au minimum de l'expérience professionnelle exigée à l'art. 32 OFPr pour l'admission à la procédure de qualification doivent être effectués dans le domaine d'activité des employés en industrie laitière.

### Art. 17 Objet, étendue et organisation de la procédure de qualification

<sup>1</sup> La procédure de qualification sert à démontrer que les compétences décrites aux art. 4 à 6 ont été acquises.

<sup>2</sup> L'examen final porte sur les domaines de qualification suivants selon les modalités décrites ci-après:

- a. «Travail pratique»: 4 à 5 heures. Il comprend les domaines suivants: branche et exploitation, matières premières et matières auxiliaires, installation et technique, processus de fabrication, hygiène et contrôle de la qualité.
- b. «Connaissances professionnelles»: 1 heure. Il s'agit d'un examen oral.
- c. «Culture générale». L'examen final dans le domaine de qualification «culture générale» est régi par le plan d'études cadre établi par le SEFRI.

#### **Art. 18** Conditions de réussite

<sup>1</sup> L'examen final est réussi si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4, et
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

<sup>2</sup> La note globale correspond à la moyenne des notes pondérées des domaines de qualification, arrondie à la première décimale.

<sup>3</sup> Pour le calcul de la note globale, les domaines de qualification sur lesquels porte l'examen final, ainsi que la note d'école de l'enseignement des connaissances professionnelles sont pris en compte selon la pondération suivante:

- a. «travail pratique»: coefficient 2;
- b. «connaissances professionnelles»: coefficient 1;
- c. «enseignement des connaissances professionnelles» (note d'école): coefficient 1;
- d. «culture générale»: coefficient 1.

<sup>4</sup> La note d'école de l'enseignement des connaissances professionnelles est donnée par la moyenne des notes des bulletins semestriels obtenues dans la branche «connaissances professionnelles».

#### **Art. 19** Répétitions

<sup>1</sup> La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr. Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

<sup>2</sup> Les anciennes notes d'école sont prises en compte pour les personnes qui répètent la procédure de qualification et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement professionnel pendant 2 semestres au minimum, les nouvelles notes d'école comptent.

#### **Art. 20** Cas particuliers

Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée dans la présente ordonnance, le domaine de qualification «connaissances professionnelles» est comptabilisé deux fois à la place de la note d'école de l'enseignement des connaissances professionnelles.

## Section 9 Certificat et titre

### Art. 21 Attestation fédérale de formation professionnelle

<sup>1</sup> La personne qui a réussi la procédure de qualification reçoit l'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

<sup>2</sup> L'attestation autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé d'«employée en industrie laitière/employé en industrie laitière».

<sup>3</sup> Le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification.

## Section 10

### Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des employés en industrie laitière

#### Art. 22

<sup>1</sup> La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des employés en industrie laitière (commission) est composée:

- a. de huit représentants de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL);
- b. de quatre représentants du corps des enseignants spécialisés;
- c. d'au moins un représentant de la Confédération et d'un représentant des cantons.

<sup>2</sup> Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

<sup>3</sup> La commission ne tombe pas dans le champ d'application de l'ordonnance du 3 juin 1996<sup>6</sup> sur les commissions. Elle s'auto-constitue.

<sup>4</sup> La commission est chargée des tâches suivantes:

- a. Adapter régulièrement, au moins tous les 5 ans, le plan de formation décrit à l'art. 10 aux développements économiques, technologiques et didactiques. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale. Toute modification requiert l'approbation des représentants au sens de l'al. 1, let. c.
- b. Proposer au SEFRI toute modification de la présente ordonnance induite par des développements constatés, pour autant que ceux-ci touchent aux dispositions de la présente ordonnance, notamment à celles concernant les compétences décrites aux art. 4 à 6.

<sup>6</sup> RS 172.31



## **Section 11 Dispositions finales**

### **Art. 23**      Entrée en vigueur

<sup>1</sup> La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

<sup>2</sup> Les dispositions relatives à la procédure de qualification, au certificat et au titre (art. 16 à 21) entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2008.

