

Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final

en lien avec l'ordonnance du SEFRI du 11 octobre 2019 sur la formation professionnelle initiale et le plan de formation du 11 octobre 2019

pour

Employée / employé en industrie laitière AFP

Milchpraktikerin EBA / Milchpraktiker EBA

Addetta / adetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP

N° de profession 21607

soumises pour avis à la Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation des Employées en industrie laitière AFP le 29 novembre 2022.

Publiées par la SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE le 20.12.2022.

En vigueur depuis le 1^{er} janvier 2023

Document disponible sur le site www.technologue.ch

Table des matières

1	Objectif	2
2	Bases légales	2
3	Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final	2
4	Détail des domaines de qualification	4
4.1	<i>Domaine de qualification « travail pratique prescrit »</i>	4
4.2	<i>Domaine de qualification « Culture générale »</i>	6
4.3	<i>Pondération des domaines de qualification et de la note d'expérience</i>	6
5	Note d'expérience	6
6	Informations sur l'organisation	6
6.1	<i>Inscription à l'examen</i>	6
6.2	<i>Réussite de l'examen</i>	6
6.3	<i>Communication du résultat de l'examen</i>	6
6.4	<i>Empêchement en cas de maladie ou d'accident</i>	6
6.5	<i>Répétition d'un examen</i>	6
6.6	<i>Procédure/voies de recours</i>	6
6.7	<i>Archivage</i>	6
6.8	<i>Compétences</i>	7
	Entrée en vigueur	7
	Annexe Liste des modèles	8

1 Objectif

Les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final et leurs annexes précisent les directives de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale et du plan de formation.

2 Bases légales

Les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification de la formation professionnelle initiale s'appuient sur les bases légales suivantes :

- la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle (LFPr ; RS 412.10), en particulier art. 33 à 41 ;
- l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr ; RS 412.101), en particulier art. 30 à 35, art. 39 et art. 50 ;
- l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412.101.241), en particulier art. 6 à 14 ;
- l'ordonnance du SEFRI du 11 octobre 2019 sur la formation professionnelle initiale d'employée/employé en industrie laitière avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) (OrFo ; RS 412.101.220.22). Les art. 15 à 20 portent notamment sur la PQ ;
- le plan de formation du 11 octobre 2019 relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale d'employée/employé en industrie laitière avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP). Les chapitres 3 (profil de qualification) et 4 (domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation) portent notamment sur la PQ ;
- le manuel pour expertes et experts aux procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Conseils et instruments pour la pratique¹

3 Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final

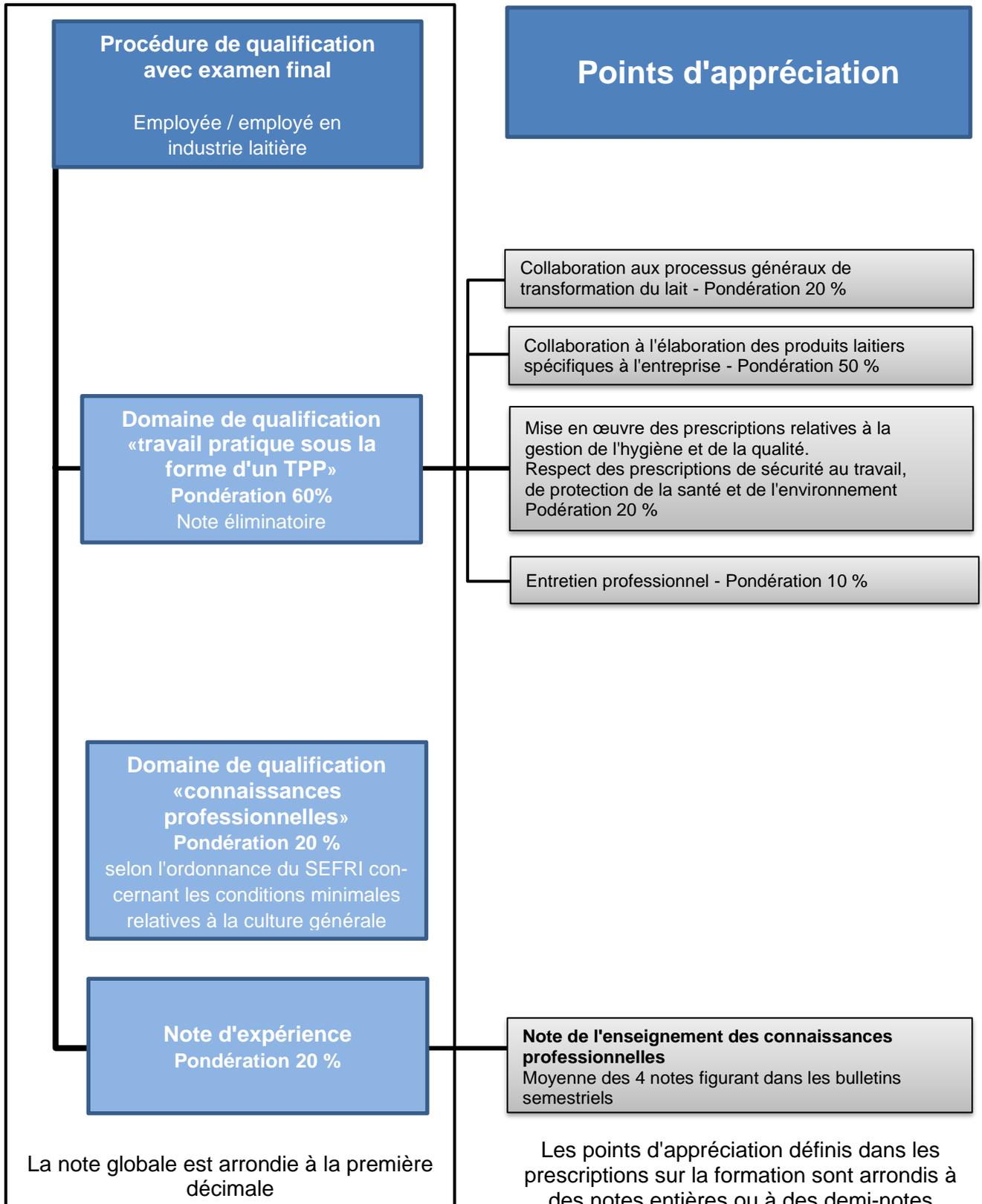
La procédure de qualification vise à vérifier si la personne en formation ou la personne candidate a acquis les compétences opérationnelles nécessaires pour exercer avec succès une activité professionnelle.

La vue d'ensemble ci-après présente les domaines de qualification avec la forme de l'examen, la note d'expérience, les points d'appréciation, les pondérations respectives, les notes éliminatoires (notes minimales à obtenir) et les dispositions concernant l'arrondissement des notes conformément à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale.

La feuille de notes pour la procédure de qualification et la feuille de notes requise pour le calcul de la note d'expérience sont disponibles sur <http://qv.berufsbildung.ch>.

¹ Éditeur : Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle (IFFP) en collaboration avec le Centre suisse de services Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière (CSFO)
Source: SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch ou sous forme électronique sur <https://www.ehb.swiss/allgemeine-infos-fuer-pex>

Vue d'ensemble des domaines de qualification, de la note d'expérience et de l'arrondissement des notes pour le travail pratique prescrit (TPP) :



Art. 34, al. 2, OFPr

Des notes autres que des demi-notes ne sont autorisées que pour les moyennes résultant des points d'appréciation fixés par les prescriptions sur la formation correspondantes. Ces moyennes ne sont pas arrondies au-delà de la première décimale.

Remarque : Les prescriptions sur la formation comprennent l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale et le plan de formation

4 Détail des domaines de qualification

4.1 Domaine de qualification « travail pratique prescrit »

Dans le domaine de qualification « travail pratique », la personne en formation ou la personne candidate doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation.

Le TPP se déroule dans l'entreprise formatrice et dure 5 heures (durée effective de l'examen sans les pauses). Il porte sur les domaines de compétences opérationnelles suivants avec les pondérations suivantes :

Point d'appréciation	Domaines de compétences opérationnelles	Pondération
1	Collaboration aux processus généraux de transformation du lait	20 %
2	Collaboration à la fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise	50 %
3	Mise en œuvre des directives relatives à l'hygiène et à la gestion de la qualité Respect des directives relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé et de l'environnement	20 %
4	Entretien professionnel	10%

Les critères d'appréciation sont définis dans le procès-verbal d'examen. L'évaluation des critères se fait sous forme de notes ou de points. Si elle se fait sous forme de points, le total est converti en une note par point d'appréciation (note entière ou demi-note)².

Point d'appréciation 1

Il comprend comme élément du mandat d'examen la réception du lait selon la compétence opérationnelle « a.1 Réceptionner les livraisons ». Le point d'appréciation 1 n'est pas subdivisé en sous-point d'appréciation.

Point d'appréciation 2

Il comprend comme mandat d'examen la fabrication d'un produit de la compétence opérationnelle b.1 ou b.2 selon les conditions dans l'entreprise et se compose de deux sous-points d'appréciation avec les pondérations suivantes :

Domaine de compétences opérationnelles	Sous-point d'appréciation	Compétences opérationnelles	Pondération
Collaboration à la fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise	2.1	a.2. Préparer la production	20 %
	2.2	a.5 Préparer et utiliser des cultures et soit b.1 Fabriquer du fromage ou b.2. Fabriquer d'autres produits laitiers	80 %

Remarque : Comme partie intégrante du processus de fabrication spécifique au produit et ainsi comme étape de travail du mandat d'examen individuel en question, la compétence opérationnelle a.5 du domaine de compétences opérationnelles a. est prise en compte dans l'appréciation du sous-point d'appréciation 2.2 sur la base de critères mentionnés de manière explicite dans le procès-verbal d'examen.

² La formule pour la conversion des points en note est décrite dans le Manuel pour expertes et experts aux procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Conseils et instruments pour la pratique

Point d'appréciation 3

Il comprend la mise en œuvre de directives et de mesures des domaines de compétences c. et d. pour l'exécution des mandats de travail des points d'appréciation 1 et 2.

Il se compose des sous-points d'appréciation suivants avec les pondérations ci-après :

Domaine de compétences opérationnelles	Sous-point d'appréciation	Compétences opérationnelles	Pondération
Mise en œuvre des directives relatives à l'hygiène et à la gestion de la qualité	3.1	<ul style="list-style-type: none"> ➤ c.1 Mettre en œuvre les mesures relatives à l'hygiène du personnel, des locaux et de la production ➤ c.2 Nettoyer les installations et les équipements ➤ c.3 Effectuer des analyses de base ➤ c.4. Respecter les directives de qualité 	80 %
Respect des directives relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé et de l'environnement	3.2	<ul style="list-style-type: none"> ➤ d.1 Mettre en œuvre des mesures relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé ➤ d.2 Mettre en œuvre des mesures relatives à la protection de l'environnement et à l'utilisation efficace des ressources 	20 %

Point d'appréciation 4 « Entretien professionnel »

L'entretien professionnel n'est pas divisé en sous-points d'appréciation. Il se réfère au produit fabriqué au point d'appréciation 2 (résultat et procédure) et est relié à d'autres domaines de compétence opérationnelles (a, c et d).

L'entretien professionnel se déroule dans le cadre du TPP. Une durée de 30 minutes au total est prévue pour ce faire. L'entretien professionnel peut se dérouler en une seule fois ou en plusieurs étapes. La/le candidat/e en est informé/e au début du TPP.

L'entretien professionnel vise à justifier les actions et décisions et à montrer le raisonnement de la candidate/du candidat. Il ne sert pas à contrôler des connaissances professionnelles isolées sans rapport avec le produit fabriqué.

Avant l'entretien professionnel, autant la candidate / le candidat (auto-évaluation) que les experts (sur la base des faits relevés et observations ainsi que du canevas selon le procès-verbal) se présentent durant 15 à 20 minutes.

Moyens auxiliaires : Seuls les moyens auxiliaires mentionnés dans la convocation à l'examen sont autorisés.

4.2 Domaine de qualification « Culture générale »

Le domaine de qualification « culture générale » est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412.101.241).

4.3 Pondération des domaines de qualification et de la note d'expérience

Les pondérations des domaines de qualification « travail pratique » et « culture générale » sont fixées dans l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale. Elles figurent dans la vue d'ensemble des domaines de qualification et de la note d'expérience à la page 3 du présent document.

5 Note d'expérience

La note d'expérience est définie dans l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale. La feuille de notes requise pour le calcul est disponible sur <http://qv.berufsbildung.ch>.

6 Informations sur l'organisation

6.1 Inscription à l'examen

L'inscription se fait par l'autorité cantonale ainsi que par la SSIL pour les domaines de qualification « travail pratique » et « connaissances professionnels ».

6.2 Réussite de l'examen

Les conditions de réussite sont définies dans l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale.

6.3 Communication du résultat de l'examen

La communication du résultat de l'examen est régie par les dispositions cantonales.

6.4 Empêchement en cas de maladie ou d'accident

La procédure en cas d'empêchement de participer à la PQ pour cause de maladie ou d'accident est régie par les dispositions cantonales.

6.5 Répétition d'un examen

Les dispositions relatives à la répétition d'un examen sont définies dans l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale.

6.6 Procédure/voies de recours

La procédure de recours est régie par le droit cantonal.

6.7 Archivage

La conservation des documents d'examen est régie par la législation cantonale. Les produits fabriqués dans le cadre du TPP sont la propriété de l'entreprise formatrice.

6.8 Compétences

La compétence formelle pour l'organisation et l'exécution de la procédure de qualification appartient aux cantons disposant d'une école professionnelle (BE/FR/LU/SG). Ces cantons ont chargé la SSIL d'organiser la procédure de qualification dans les domaines « travail pratique » et « connaissances professionnelles ». Cette dernière met son infrastructure à disposition pour remplir cette tâche.

La gérante/le gérant de la SSIL assume la fonction d'expert en chef d'entente avec les autorités responsables des examens et les organisations professionnelles régionales. Les tâches de l'expert en chef varient d'un canton à l'autre. Les directives y relatives doivent être consultées.

La SSIL planifie tous les examens du domaine de qualification « travail pratique » au niveau suisse. Pour permettre l'engagement interrégional des experts, il faut veiller à ce que des expertes et experts d'autres cantons que ceux qui hébergent une école professionnelle pour technologues du lait soient également engagé-e-s.

Entrée en vigueur

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final pour employée/employé en industrie laitière AFP entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2022 et sont valables jusqu'à leur révocation.

Berne, 20.12.2022

SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE

Le président



Thomas Arnold

La gérante



Karin Imboden

La Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité a pris position sur les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final pour employée/employé en industrie laitière AFP à sa séance du 2 mars 2021.

Annexe Liste des modèles

Documents	Source
Procès-verbal d'examen TPP	Société suisse d'industrie laitière (SSIL)
Feuille de notes pour la procédure de qualification pour employée/employé en industrie laitière AFP	Modèle SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Feuille de notes de l'école professionnelle pour le calcul de la note d'expérience	Modèle SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch