

## **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

**Technologue du lait CFC**

**Milchtechnologin EFZ/Milchtechnologe EFZ**

**Tecnologa del latte AFC/Tecnologo del latte AFC**

**N° de profession 21606**

soumises pour avis à la Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité des professions du lait le 2 mars 2021.

éditées par la SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE le 11 mars 2021.

En vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023

Document disponible sur [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch)

---

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Objet et but</b> .....	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Bases légales</b> .....	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>Vue d'ensemble de la procédure de qualification avec examen final</b> .....	<b>2</b>
<b>4</b>	<b>Détail des domaines de qualification</b> .....	<b>4</b>
4.1	<i>Domaine de qualification « travail pratique prescrit »</i> .....	4
4.2	<i>Domaine de qualification « connaissances professionnelles »</i> .....	6
4.3	<i>Domaine de qualification « culture générale »</i> .....	7
4.4	<i>Pondération des domaines de qualification et de la note d'expérience</i> .....	7
<b>5</b>	<b>Note d'expérience</b> .....	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>Informations sur l'organisation</b> .....	<b>8</b>
6.1	<i>Inscription à l'examen</i> .....	8
6.2	<i>Réussite de l'examen</i> .....	8
6.3	<i>Communication du résultat de l'examen</i> .....	8
6.4	<i>Empêchement en cas de maladie ou d'accident</i> .....	8
6.5	<i>Répétition d'un examen</i> .....	8
6.6	<i>Procédure/voies de recours</i> .....	8
6.7	<i>Archivage</i> .....	8
6.8	<i>Compétences</i> .....	8
	<b>Entrée en vigueur</b> .....	<b>9</b>
	<b>Annexe Liste des modèles</b> .....	<b>10</b>

## 1 Objet et but

Les présentes dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification (PQ) avec examen final et leurs annexes concrétisent 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 :

- Loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle (LFPr ; RS 412.10), en particulier art. 33 à 41 ;
- Ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr ; RS 412.101), en particulier art. 30 à 35, art. 39 et art. 50 ;
- 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 ;
- Ordonnance du SEFRI du 11 octobre 2019 sur la formation professionnelle initiale de technologue du lait avec certificat fédéral de capacité (CFC) (OrFo ; RS 412.101.221.63). Les art. 16 à 22 portent notamment sur la PQ ;
- Plan de formation du 11 octobre 2019 relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de technologue du lait avec certificat fédéral de capacité (CFC). 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 ;
- Manuel pour expertes et experts aux procédures de qualification de la formation professionnelle initiale. Conseils et instruments pour la pratique<sup>1</sup>.

## 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.

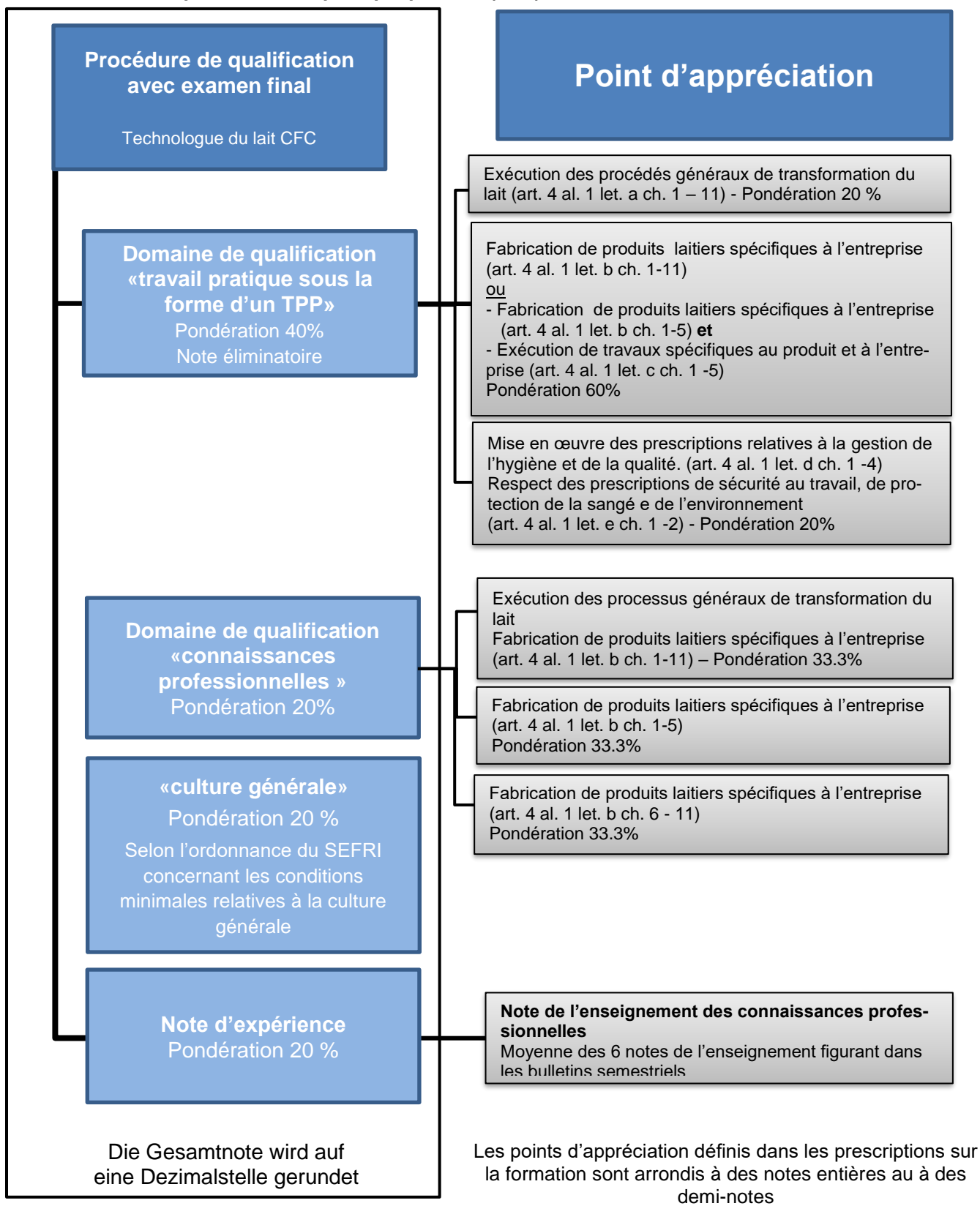
La vue d'ensemble ci-après présente les domaines de qualification avec la forme de l'examen, la note d'expérience, les points d'appréciation, les pondérations respectives, les notes éliminatoires (notes minimales à obtenir) et les dispositions concernant l'arrondissement des notes conformément à l'ordonnance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

---

<sup>1</sup> 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](mailto:vertrieb@sdbb.ch), [www.shop.sdbb.ch](http://www.shop.sdbb.ch) ou 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 6 heures** (durée effective de l'examen sans les pauses). Il porte sur les domaines de compétences opérationnelles suivants avec les pondérations ci-après :

Point d'appréciation	Domaines de compétences opérationnelles	Pondération
1	Exécution de processus généraux de transformation du lait	20 %
2	Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise (OrFo art. 4, al. 1, let. b, chiffres 1 à 11) ou - Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise (OrFo art. 4, al. 1, let. b, chiffres 1 à 5) et - Réalisation de travaux spécifiques aux produits et à l'entreprise (OrFo art. 4, al. 1, let. chiffres 1 à 5)	60 %
3	Mise en œuvre des directives relatives à l'hygiène et à la gestion de la qualité (OrFo art. 4, al. 1, let. d, chiffres 1 à 4) Respect des directives relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé et de l'environnement (OrFo art. 4, al. 1, let. e, chiffres 1 à 2)	20 %

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)<sup>2</sup>.

#### Point d'appréciation 1

Il comprend comme mandat d'examen 3 des mandats partiels liés entre eux du domaine de compétences opérationnelles a. Ils sont appréciés comme sous-point d'appréciation et pondérés comme suit :

Domaine de compétences opérationnelles	Sous-point d'appréciation	Compétences opérationnelles	Pondération
Exécution de processus généraux de transformation du lait	1.1	a.1 Réceptionner, distribuer et stocker la matière première, les additifs et les intrants	33,3 %
	1.2	a.2 Séparer les matières premières par centrifugation et les standardiser	33,3 %
	1.3	a.7 Manipuler et surveiller les installations techniques et en assurer la maintenance	33,3 %

**Remarque :** Les autres compétences opérationnelles du domaine de compétences opérationnelles a. sont examinées avec le domaine de compétences « Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise » (point d'appréciation 2) pour autant qu'elles fassent partie intégrante du processus de fabrication spécifique aux produits et à l'entreprise.

<sup>2</sup> 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 2

Le point d'appréciation 2 se compose de deux sous-points d'appréciation avec chacun un mandat d'examen : d'une part, la fabrication d'un produit des compétences opérationnelles b.1 à b.5 et, d'autre part, la fabrication d'un produit des compétences opérationnelles b.6 à b.11 ou une tâche des compétences opérationnelles c.1 à c.5 selon le plan de formation.

Domaine de compétences opérationnelles	Sous-point d'appréciation	Domaines de compétences	Pondération
Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise	2.1	Une compétence opérationnelle choisie des compétences opérationnelles b.1. à b.5.	66,6 %
	2.2	Une compétence opérationnelle des compétences opérationnelles b.6 à b.11 <u>ou</u> Une compétence opérationnelle des compétences opérationnelles c.1 à c.5.	33,3 %

**Remarque :** Pour autant qu'elles fassent partie intégrante du processus de fabrication spécifique aux produits et à l'entreprise et qu'elles figurent ainsi comme étapes de travail dans le mandat d'examen individuel en question, des compétences opérationnelles (a.3, a.4, a.5, a.6 et a.8) du domaine de compétences opérationnelles a. sont aussi prises en compte dans l'appréciation des deux sous-points d'appréciation sur la base de critères mentionnés de manière explicite dans le procès-verbal d'examen.

## Point d'appréciation 3

Le point d'appréciation 3 comprend la mise en œuvre interconnectée et adaptée à la situation de directives et de mesures des domaines de compétences d. et e. pour l'exécution des mandats de travail des points d'appréciation 1 et 2.

Il se compose des sous-points d'appréciations 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"> <li>➤ d.1 Mettre en œuvre les mesures relatives à l'hygiène du personnel, des locaux et de la production</li> <li>➤ d.2 Nettoyer et désinfecter les installations et les équipements</li> <li>➤ d.3 Effectuer des analyses de base</li> <li>➤ d.4 Appliquer le système de gestion de la qualité</li> </ul>	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"> <li>➤ e.1 Mettre en œuvre des mesures relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé</li> <li>➤ e.2 Mettre en œuvre des mesures relatives à la protection de l'environnement et à l'utilisation efficace des ressources</li> </ul>	20 %

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

## 4.2 Domaine de qualification « connaissances professionnelles »

L'examen dans le domaine de qualification « connaissances professionnelles » vise à vérifier si la personne en formation ou la personne candidate a acquis les connaissances nécessaires pour exercer avec succès une activité professionnelle. Il a lieu vers la fin de la formation professionnelle initiale et dure 3 heures.

L'examen porte sur les domaines de compétences opérationnelles ci-après avec les formes d'examen, durées et pondérations suivantes :

Point d'appréciation	Domaines de compétences opérationnelles /compétences opérationnelles	Forme d'examen/durée		Pondération
		écrit	oral	
1	Exécution de processus généraux de transformation du lait (CO a.1 à a.8) Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise (CO b.1 à b.11)	120 min.		33,3 %
2	Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise (CO b.1 à b.5)		30 min.	33,3 %
3	Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise (CO b.6 à b.11)		30 min.	33,3 %

**Remarque :** Selon l'OrFo art. 18, let. b, chiffre 2, le domaine de compétences b. est testé tant par écrit (CO b.1 à b.11) qu'oralement (CO b.1 à b.5 et CO b.6 à b.11). Lors de l'établissement des tâches d'examen (par écrit) et des questions (par oral) et de la réalisation de l'examen, les expertes et experts veillent à ce qu'aucuns objectifs évaluateurs ne soient testés plusieurs fois par compétence opérationnelle.

### Examen écrit

#### Point d'évaluation 1

Il comprend deux sous-points d'évaluation avec des tâches/questions concernant les domaines de compétences opérationnelles a. et b.

Domaine de compétences opérationnelles	Sous-point d'évaluation	Compétences opérationnelles	Pondération
Exécution de processus généraux de transformation du lait	1.1	Compétences opérationnelles a.1 à a.8	50 %
Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise	1.2	Compétences opérationnelles b.1 à b.11	50 %

### Examen oral

Les critères d'appréciation des deux examens oraux 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)<sup>3</sup>.

#### Point d'appréciation 2

Il comprend des tâches/questions portant sur un choix de trois compétences opérationnelles ayant la même pondération des compétences opérationnelles b.1. à b.5.

#### Point d'appréciation 3

Il comprend des tâches/questions portant sur un choix de trois compétences opérationnelles ayant la même pondération des compétences opérationnelles b.6. à b.11.

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

<sup>3</sup> 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.*

### **4.3 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).

### **4.4 Pondération des domaines de qualification et de la note d'expérience**

Les pondérations des domaines de qualification « travail pratique », « connaissances professionnelles » 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 technologue du lait CFC entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2023 et sont valables jusqu'à leur révocation.

Berne, 11 mars 2021

SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE

Le président

La gérante



Thomas Arnold

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 les technologues du lait CFC à sa séance du 2 mars 2021.

## Annexe Liste des modèles

<b>Documents</b>	<b>Source</b>
Procès-verbal d'examen TPP	Société suisse d'industrie laitière (SSIL)
Procès-verbal de l'examen oral sur les connaissances professionnelles	Société suisse d'industrie laitière (SSIL)
Feuille de notes pour la procédure de qualification pour technologue du lait CFC	Modèle SDBB   CSFO <a href="http://qv.berufsbildung.ch">http://qv.berufsbildung.ch</a>
Feuille de notes de l'école professionnelle pour le calcul de la note d'expérience	Modèle SDBB   CSFO <a href="http://qv.berufsbildung.ch">http://qv.berufsbildung.ch</a>