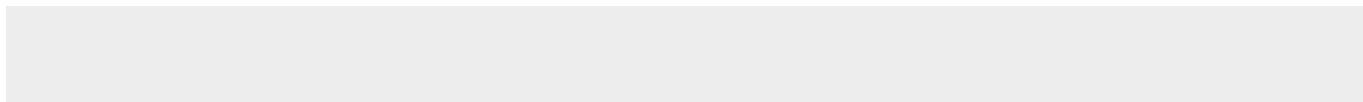


# Ton stage



Ce journal appartient



# Cher stagiaire,

Bienvenue pour ton stage dans l'industrie laitière ! Tu désires connaître le métier de technologue du lait ou d'employé en industrie laitière et voir de plus près ce qui s'y passe ? Alors, on y va ! Il est important que tu saches précisément ce qui t'attend lors de ton apprentissage et dans la pratique du métier. Inversement, ta future entreprise de formation souhaite également en savoir davantage sur toi, connaître ton intérêt pour ce métier, savoir si tu es fiable et découvrir tes qualités.

Si tu veux profiter le plus possible de tes journées d'observation, tu dois être très actif. Les tâches que tu effectueras au sein de l'entreprise de formation te proposent un premier aperçu du quotidien. Grâce au journal du stagiaire et avec un peu d'imagination, tu peux toutefois en retirer d'autres avantages : consigner tes impressions, être critique, noter ce qui est positif, observer, connaître l'entreprise, décrire des choses qui te sont inhabituelles. Tu décides par toi-même comment tu veux le faire.

Feuillette tout simplement une première fois ce journal. Ensuite, tu en auras besoin chaque jour et à la fin de tes journées d'observation, tu auras un bon résumé de ce que tu as vécu.

Nous te souhaitons un bon départ !



# Sommaire

<i>Thème</i>	<i>Page</i>	<i>Thème</i>	<i>Page</i>
<b>Avant le stage</b>	<b>4</b>	<b>Mon programme : 3 à 5 jours</b>	<b>18</b>
<i>Comment bien se préparer.</i>		<i>Ici, tu écris ton journal :</i>	
		<i>comment s'est déroulé ton premier jour ?</i>	
<b>Thèmes et tâches possibles</b>			
<i>Les trois à cinq premiers jours</i>		Premier jour	22
<i>d'un stage, ton entreprise</i>		Deuxième jour	24
<i>te présente différentes tâches.</i>		Troisième jour	26
<i>Ces thèmes pourraient être ceux</i>		Quatrième jour	28
<i>indiqués ci-dessous.</i>		Cinquième jour	30
		Entretien final	32
<b>Tâches</b>		<b>Et la suite ?</b>	
Le lait comme matière première	8	<i>Ici, tu trouveras des conseils</i>	
La réception du lait	9	<i>pour te décider à choisir le métier</i>	
Des technologies intéressantes	10	<i>qui te conviendra le mieux.</i>	
transforment le lait			
Installations spécifiques et une	12	Aide à la décision	35
technique diversifiée		Formation et formation continue	38
La qualité est primordiale	14	Plus d'informations	39
Grande variété de produits laitiers	16		

# Ton entreprise pour le stage

Nom de l'entreprise

Adresse

Contact

Téléphone

E-mail

Stage du ... au ....

## Tu devrais clarifier ces questions avant ton stage :

Comment vais-je me rendre jusqu'à l'entreprise ?

Si le trajet est trop long, l'entreprise me proposer un hébergement ?

Existe-t-il des services de restauration ?

À quelle heure dois-je être présent le premier jour ?

Où et à qui dois-je me présenter ?

Que dois-je porter ou apporter ?

**Le premier jour, pense à apporter :  
de quoi écrire, un appareil photo ou un téléphone avec une caméra.**

# Ce que tu devrais déjà savoir

Avant ton stage, tu devrais déjà connaître certaines choses sur le métier de technologue du lait/employé en industrie laitière. Tu t'es renseigné auprès du conseiller d'éducation ou auprès d'un de tes professeurs, tu as lu la fiche métier et tu sais déjà plusieurs choses sur l'industrie laitière de par tes parents ou tes amis. Tu as sûrement certaines idées sur le travail, les exigences et ce qui est varié, ennuyeux, très exigeant et très simple dans ce métier.

Dans un stage, tu peux comparer tes idées avec la réalité et voir si ce métier est vraiment fait pour toi. S'il te plaît, prépare déjà bien ton rapport de stage et ton journal de stage afin de pouvoir postuler dans cette entreprise ou une autre, pour des places d'apprentissage disponibles.

## **Tout début est difficile**

Le premier jour dans une entreprise de formation n'est pas du tout facile. Il est clair que tu peux être un peu nerveux. Nous le sommes tous quand nous découvrons quelque chose de nouveau.

Notre conseil : va vers les gens, présente-toi par ton nom et en tant que stagiaire, sois toi-même, observe et écoute attentivement, n'aie pas peur de poser des questions et n'hésite pas à dire si tu n'as pas compris quelque chose.

## **Comment remplit-on le journal de stage ?**

Le journal de stage doit te permettre de clarifier tes nombreuses impressions, mais il doit aussi montrer aux autres personnes, comme ton futur maître d'apprentissage, tes parents ou ton conseiller d'éducation, comment tu as abordé la situation.



6



Pendant ton stage, tu découvriras chaque jour de nouveaux domaines, tâches, personnes, appareils et exigences. Prends le temps de remplir ton journal pendant une pause dans l'entreprise ou le soir à la maison.

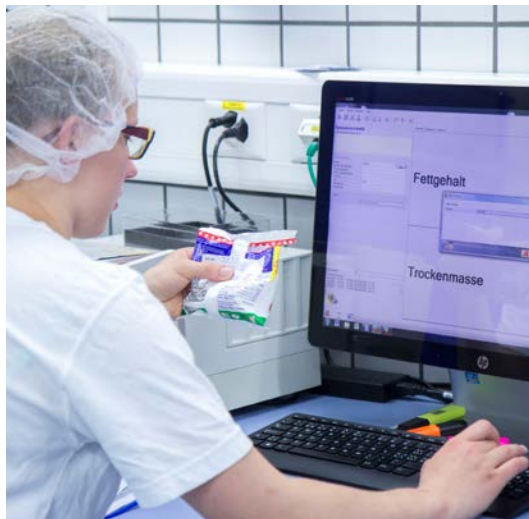
### **Que faut-il mettre dans le journal de stage ?**

Essaie de consigner tes impressions très personnelles. Ce qui te paraît important, ce qui te fascine, ce qui te préoccupe, ce qui te fait plaisir. Pour t'encourager un peu, nous t'avons créé une tâche pour chaque jour. Il s'agit de l'entreprise, de la production et de l'environnement.

Tu peux décider de la manière dont tu effectueras les tâches. Certains aiment écrire, d'autres recherchent du matériel et le collent, d'autres encore dessinent ou notent des mots-clés. Tu peux également décider au jour le jour comment tu désires présenter tout cela. Pour finir, ton journal doit montrer que tu as eu du plaisir à le faire et que tu en es fier.

### **Le rapport de stage**

Un rapport de stage fait également partie de tes documents. Ce rapport est rempli par la personne qui te suit dans l'entreprise de formation. Demande-lui de discuter avec toi de ce rapport. Si tu n'es pas d'accord avec un jugement ou que tu ne comprends pas, n'hésite pas à le lui dire. Le rapport de stage te sera d'une aide précieuse lors de la recherche d'une place d'apprentissage.

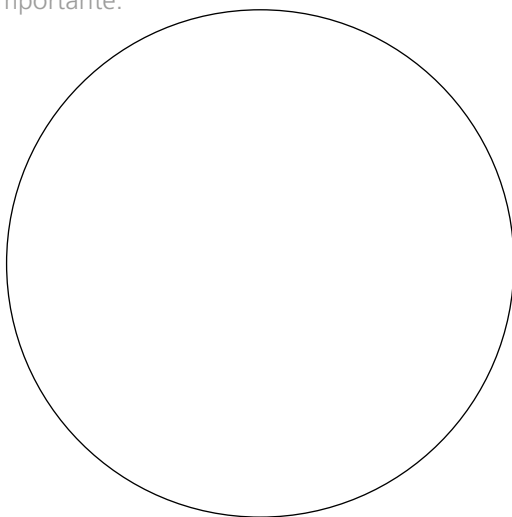


# Le lait comme matière première

Le lait en tant que matière première joue un rôle prépondérant dans l'entreprise de traitement du lait. Le lait est un

produit naturel et de qualité extraordinaire. C'est pourquoi celui-ci doit être traité avec grand soin et respect.

1. Représente sous la forme d'un graphique, avec l'aide de ton responsable de stage, la composition en pourcentage du lait, notre matière première la plus importante.



## Autres tâches possibles

2. Va dans un magasin et note les indications que tu trouves sur les produits laitiers. Tu peux également prendre des photos avec ton Smartphone ou coller des étiquettes.
3. Montre-les à la personne qui t'accompagne, explique lui ce qu'elles signifient et pose des questions si ce n'est pas clair pour toi.
4. Le soir, tu peux demander à tes parents, frères et sœurs ou amis ce qu'ils comprennent des indications sur les étiquettes.
5. Fais un petit sondage dans ta famille ou auprès de tes amis : quel est le pourcentage de matières grasses dans le lait entier ? Dans le lait écrémé ? Quel lait contient le moins de matières grasses ?



# La réception du lait

- 6.** Décris brièvement le système de collecte et de réception du lait de l'entreprise. À quoi faut-il faire très attention ? Quelles installations et quels appareils sont utilisés à la réception du lait ?

Eight horizontal grey bars provided for writing the answer to question 6.

## Autres tâches possibles

- 7.** Quel lait l'entreprise traite-t-elle ?
- 8.** Avec quel lait fabrique-t-on du fromage ?
- 9.** Quels sont les contrôles effectués à la réception du lait ?
- 10.** Combien de litres de lait sont traités chaque jour par l'entreprise ?
- 11.** Combien de fromages cela représente-t-il ?
- 12.** Tourne une petite vidéo avec ton téléphone portable sur la réception du lait et montre-la à la maison.

# Des technologies intéressantes transforment le lait

**13.** Fais un schéma et décris chaque étape du processus de la fabrication d'un produit laitier dans l'entreprise.

Exemples : lait pasteurisé, fromage, yaourt, fromage blanc, desserts lactés, beurre, glace, poudre de lait.

The workspace is divided into two main sections. On the left, a vertical line serves as a central axis for a flowchart, with five rectangular boxes positioned to its left, intended for drawing and labeling the steps of the production process. On the right, there are two columns of horizontal lines, each with five lines per column, providing space for describing each step of the process.


# Installations spécifiques et une technique diversifiée

- 14.** Des installations spécifiques (appareils à plaques, machines pour fabriquer le fromage, des séparateurs, des réservoirs, des pompes et des installations de remplissage, etc.) et une technique compliquée (installations à vapeur et à eau chaude, installations de réfrigération, d'alimentation en eau fraîche, traitement des eaux usées, moteurs, informatique, etc., sont nécessaires pour la fabrication des produits laitiers. Sélectionne un exemple dans l'entreprise, décris le principe de fonctionnement et illustre ce dispositif.



**Dessine ici le dispositif :**

# La qualité est primordiale

- 15.** De nombreuses recherches soutiennent la qualité de la production dans l'entreprise. Avec l'aide de ton responsable de stage, tu peux assurément exécuter une analyse simple. Exemples : degré d'acidité, mesurage du pH, test de Schalm ou test alcalin, échantillon de réductase ou de fermentation. Décris et illustre l'analyse sélectionnée. Quelle en est la signification ? Compare le résultat avec la valeur de référence.

## Analyse



Dessine ici l'analyse :

# Grande variété de produits laitiers

16. Crée un aperçu des différentes sortes et de la quantité des produits laitiers fabriqués dans l'entreprise de formation. Quels sont les canaux de distribution de ces produits ? Quel produit laitier préfères-tu ?





Les technologues du lait apprennent à fabriquer de nombreux autres produits. Avec l'aide de ton responsable de stage, crée un aperçu des groupes de produits les plus im-

portants. Quelles laiteries ou fromageries fabriquent ces produits dans ton entourage ?



# Mon programme de stage

Jour de la semaine	Heure	Département/travail	Responsable de stage ou formateur
1 <sup>er</sup> jour			

---

Jour de la semaine	Heure	Département/travail	Responsable de stage ou formateur
2 <sup>e</sup> jour			

Jour de la  
semaine

3<sup>e</sup> jour

Heure

Département/travail

Responsable de stage  
ou formateur


Jour de la  
semaine

4<sup>e</sup> jour

Heure

Département/travail

Responsable de stage  
ou formateur


Jour de la  
semaine  
5<sup>e</sup> jour

Heure

Département/travail

Responsable de stage  
ou formateur

	Entretien final, rapport de stage	



Nous te souhaitons  
beaucoup de plaisir  
dans ton stage !

# Premier jour

Aujourd'hui, tu as vécu ton premier jour dans l'entreprise de formation. Tu as sûrement déjà vu beaucoup de choses concernant ton métier. Sur ces deux pages, tu trouveras de la place pour y marquer tes impressions.

Quelles sont les tâches qui t'ont plu tout particulièrement aujourd'hui ?

---

---

---



Qu'est-ce qui ne t'a pas plu aujourd'hui ?

---

---

---

Qu'est-ce que tu as remarqué de spécial aujourd'hui ?

---

---

---

Aujourd'hui, j'ai fait la connaissance des personnes suivantes :

---

---

---

Remarques personnelles

---

---

---

# Deuxième jour

Aujourd'hui, tu as peut-être des courbatures ou mal au dos, mais relève la tête ! Il faut garder le cap !

Pendant la production, c'est toujours un peu stressant. Ce n'est pas simple d'avoir l'œil à tout. Sur ces deux pages, tu essaies dans le calme de représenter et de décrire l'ordre de chaque étape du processus du produit fabriqué. Naturellement, tu peux demander à ton responsable de stage si tu n'es plus sûr de toi ou si tu as oublié des données.

Quelles sont les tâches qui t'ont plu tout particulièrement aujourd'hui ?

---

---

---





Qu'est-ce qui ne t'a pas plu aujourd'hui ?

---

---

---

Qu'est-ce que tu as remarqué de spécial aujourd'hui ?

---

---

---

Aujourd'hui, j'ai fait la connaissance des personnes suivantes :

---

---

---

Remarques personnelles

---

---

---

# Troisième jour

Tu as certainement déjà remarqué que de nombreuses installations et techniques sont utilisées dans l'entreprise de traitement du lait. Mais ne te laisse pas intimider ! Pendant la formation, tu apprendras en détail le fonctionnement, la gestion et la maintenance.

Après avoir mieux fait connaissance avec tes collègues de travail ou d'autres personnes de l'entourage de l'entreprise de formation (par ex. les producteurs laitiers, les consommateurs, les conseillers ou les laborantins), tu peux enrichir le journal avec l'aide de ces personnes qui ont un lien étroit avec l'entreprise de formation.

Quelles sont les tâches qui t'ont plu tout particulièrement aujourd'hui ?

Three horizontal grey bars provided for writing the answer to the question above.



Qu'est-ce qui ne t'a pas plu aujourd'hui ?

---

---

---

Qu'est-ce que tu as remarqué de spécial aujourd'hui ?

---

---

---

Aujourd'hui, j'ai fait la connaissance des personnes suivantes :

---

---

---

Remarques personnelles

---

---

---

# Quatrième jour

Aujourd'hui, tu vas travailler sur la qualité. Elle dépend de nombreux facteurs et elle représente chaque jour un véritable défi pour tous les collaborateurs.

Le laboratoire nous aide. Ici, nous utilisons différentes analyses afin d'obtenir avant, pendant et après la production les informations souhaitées sur la qualité de la production. Le technologue doit savoir comment il faut interpréter les résultats.

Quelles sont les tâches qui t'ont plu tout particulièrement aujourd'hui ?


Qu'est-ce qui ne t'a pas plu aujourd'hui ?

---

---

---

Qu'est-ce que tu as remarqué de spécial aujourd'hui ?

---

---

---

Aujourd'hui, j'ai fait la connaissance des personnes suivantes :

---

---

---

Remarques personnelles

---

---

---

# Cinquième jour

Aujourd'hui, c'est déjà ton dernier jour de stage. Tu as vécu, appris et vu beaucoup de choses.

Mais finalement, ce ne fut qu'une petite partie du domaine des tâches intéressantes du métier de technologue du lait. Sur ces deux pages, tu dois prendre conscience de la di-

versité des produits laitiers fabriqués par des entreprises artisanales et industrielles. Mais de très nombreuses opportunités professionnelles t'attendent dans des domaines liés au secteur de l'agroalimentaire.

Quelles sont les tâches qui t'ont plu tout particulièrement aujourd'hui ?

---

---

---



Qu'est-ce qui ne t'a pas plu aujourd'hui ?

---

---

---

Qu'est-ce que tu as remarqué de spécial aujourd'hui ?

---

---

---

Aujourd'hui, j'ai fait la connaissance des personnes suivantes :

---

---

---

Remarques personnelles

---

---

---

# Nous te félicitons !

Nous espérons que tu as apprécié ta semaine de stage et qu'elle t'a fait plaisir. Peut-être que c'était un peu ou très différent de ce que tu t'étais imaginé ? C'est normal ! Maintenant, il est temps de faire un bilan. Deux listes de

questions doivent t'aider à évaluer tes expériences et à te préparer pour l'entretien final avec ton responsable de stage.

Selon toi, quelles sont les tâches les plus importantes et les plus fréquentes dans ce métier?

Est-ce qu'il existe des choses que l'on doit bien connaître dans ce métier pour le travail au quotidien ?





Bien sûr, il y a aussi des travaux et des tâches moins agréables. Comment les décrirais-tu ?

Quelles sont les exigences les plus importantes pour le métier de technologue du lait ? Justifie ta réponse.

Le métier de nos rêves n'existe certainement pas. Que faudrait-il changer selon toi pour que ce métier se rapproche de ta vision idéale ?



# Aide à la décision

Afin de clarifier si ce métier est bien fait pour toi, tu devrais réfléchir aux questions ci-dessous et cocher (x) ce qui te concerne.

## **Est-ce que ce métier t'intéresse ?**

- Beaucoup.
- Moyennement.
- Pas du tout.
- Difficile à dire.

## **As-tu eu un aperçu du travail du secteur complet lors de ta semaine de stage ?**

- Oui, à présent je connais le travail.
- Pas complètement, je n'ai pas tout vu.
- J'en sais encore trop peu pour me décider.

## **As-tu l'impression que l'on a fait appel à tes capacités pour ce métier ?**

- Je suis doué pour ce métier.
- Je n'ai pas de talent particulier, mais je suis motivé.
- Je ne me sens pas à l'aise et je suis dépassé.

## **Est-ce que cette entreprise te plaît ? Est-ce que tu t'y sens bien et accepté par l'équipe ?**

- Je m'y sens bien et je me suis bien intégré.
- Cela prendra encore du temps pour que j'établisse des contacts.
- Je suis un véritable étranger et je suis perdu.

## **Peux-tu t'imaginer faire ton apprentissage dans ce cadre professionnel ?**

- Oui, à 100 %.
- Ce sera un grand changement, mais je m'en réjouis.
- Pas du tout.

# As-tu pris ta décision ?

## Tu peux dire oui sans contrainte

Tu es décidé à faire cette formation et tu peux t'imaginer avoir du plaisir à faire ce métier. Nous t'en félicitons. Pour trouver à temps et définitivement une place d'apprentissage, tu devrais faire les choses correctement et envoyer ta candidature.

Si tu ne peux pas faire ton apprentissage dans l'entreprise du stage, ton maître de stage, la personne qui t'a suivi ou quelqu'un du cercle de tes connaissances connaît peut-être une autre entreprise de formation. Prends dans tous les cas ton rapport de stage et ton journal.

Nous t'aiderons bien volontiers. Nous avons sur notre site [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch) une liste de toutes les entreprises de formation qui proposent des places d'apprentissage.



### **Tu es encore incertain**

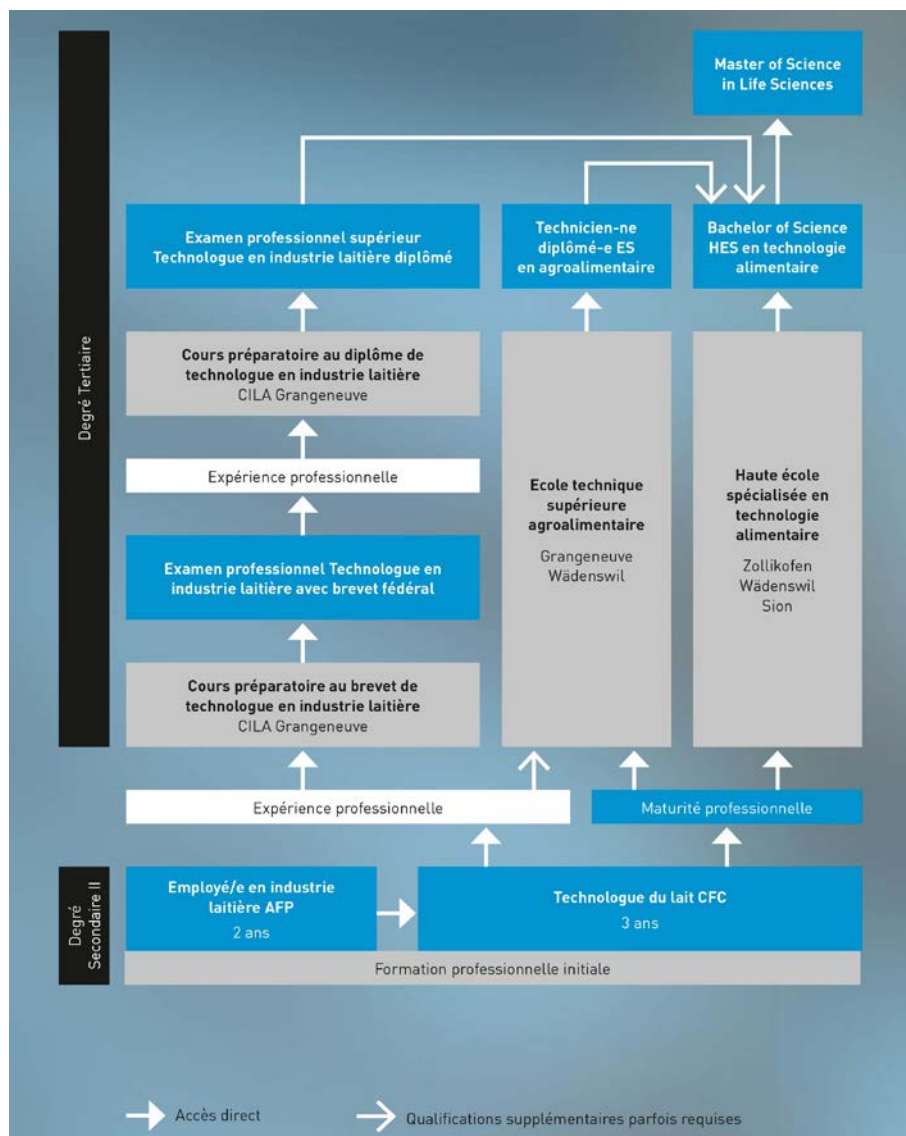
C'est peut-être ton premier stage et tu ne peux pas comparer tes expériences. C'est peut-être à cause de l'entreprise et tu essaieras encore une fois dans une autre fromagerie ou laiterie, une entreprise plus petite ou plus grande, à la campagne ou à proximité de la ville. Dans l'industrie laitière suisse, les entreprises sont aussi différentes que les personnes qui les dirigent. Installations, produits laitiers fabriqués, ambiance, organisation et gestion sont si différents que tu trouveras peut-être dans la prochaine entreprise un environnement qui te conviendra mieux.

### **Non, certainement pas !**

Un non est également une expérience positive. Finalement, il en va tout simplement du choix de ton avenir qui te rendra heureux. Les personnes insatisfaites, démotivées et inappropriées n'ont pas leur place dans l'industrie laitière tout comme l'ours blanc n'a pas sa place dans la Mer Méditerranée. Sois fier de ta décision et il faut t'y tenir. Tu trouveras certainement un métier qui te plaira. Nous te souhaitons bonne chance !



# Formation et formation continue : un chemin vers le futur



# As-tu encore besoin d'informations complémentaires ou bien d'aide ?

**Nous te soutiendrons volontiers et nous sommes heureux de pouvoir continuer à t'aider :**

Société Suisse d'Industrie Laitière SSIL  
Gurtengasse 6  
3001 Berne

Tél. 031 311 31 82  
Fax 031 312 21 85

E-Mail: [info@technologue.ch](mailto:info@technologue.ch)  
Internet: [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch)



Veux-tu découvrir la suissitude et apprendre les secrets de la transformation du lait?

Tu trouveras des informations et des offres de places d'apprentissage sur **technologue.ch**

Créateurs de saveurs  
Technologie du

**LAIT**

[facebook.com/technologue.ch](https://facebook.com/technologue.ch)

Société Suisse d'Industrie Laitière SSIL  
Gurtengasse 6 • Case postale • 3001 Berne  
[technologue.ch](https://technologue.ch)