



# Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de technologue du lait avec certificat fédéral de capacité (CFC)

du 11 octobre 2019

---

21606

**Technologue du lait CFC**  
**Milchtechnologin EFZ / Milchtechnologe EFZ**  
**Tecnologa del latte AFC / Tecnologa del latte AFC**

---

*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:*

## **Section 1**    **Objet, domaines spécifiques et durée**

**Art. 1**            Profil de la profession et domaines spécifiques

<sup>1</sup> Les technologues du lait de niveau CFC maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:

- a. ils travaillent dans des entreprises de transformation laitière artisanales ou industrielles, où ils exécutent différents processus de transformation du lait cru avec soin et conformément aux prescriptions de l'entreprise, afin d'obtenir un lait possédant les propriétés souhaitées pour sa transformation en différents produits;
- b. ils fabriquent des produits laitiers spécifiques à l'entreprise de grande qualité; à cet effet, ils disposent de connaissances spécifiques aux produits et

RS 412.101.221.63

<sup>1</sup> RS 412.10

<sup>2</sup> RS 412.101

<sup>3</sup> RS 822.115

aux processus et exécutent les différents processus dans les règles de l'art selon les instructions de l'entreprise;

- c. ils préparent, les installations et l'équipement technique, les utilisent et les maintiennent en bon état, en travaillant dans les règles de l'art et de façon efficace et rationnelle;
- d. ils prennent les mesures d'hygiène relatives au personnel, aux locaux et à la production et appliquent les normes de qualité de l'entreprise;
- e. ils appliquent, lors de tous leurs travaux, les prescriptions en matière de sécurité au travail et de protection de la santé et utilisent l'énergie, l'eau et les matières premières en ménageant les ressources afin de préserver l'environnement.

<sup>2</sup> Ils peuvent choisir entre les domaines spécifiques suivants:

- a. fabrication de spécialités laitières locales et régionales;
- b. conseil à la clientèle et vente de produits laitiers;
- c. exécution d'analyses supplémentaires;
- d. utilisation d'installations de production automatisées;
- e. mise en valeur des sous-produits dans l'engraissement porcin.

<sup>3</sup> Le domaine spécifique est indiqué lors de l'inscription à l'examen final.

## **Art. 2** Durée et début

<sup>1</sup> La formation professionnelle initiale dure 3 ans.

<sup>2</sup> Pour les titulaires d'une attestation fédérale de formation professionnelle d'employé en industrie laitière AFP, la première année de la formation professionnelle initiale est prise en compte.

<sup>3</sup> Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec le début de la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

## **Section 2 Objectifs et exigences**

### **Art. 3** Principes

<sup>1</sup> Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont fixés en termes de compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

<sup>2</sup> Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles.

<sup>3</sup> Tous les lieux de formation collaborent à l'acquisition des compétences opérationnelles par les personnes en formation. Ils coordonnent les contenus de la formation et des procédures de qualification.

**Art. 4** Compétences opérationnelles

<sup>1</sup> La formation comprend les compétences opérationnelles ci-après dans les domaines de compétences opérationnelles suivants:

- a. exécution des processus généraux de transformation du lait:
  1. réceptionner, transporter et stocker les intrants,
  2. séparer la matière première par centrifugation et la standardiser,
  3. concentrer la matière première avec des séparateurs à membranes,
  4. exécuter le traitement thermique,
  5. procéder à l'homogénéisation,
  6. ajouter des ingrédients et des adjuvants,
  7. utiliser les installations techniques, les surveiller et en assurer la maintenance,
  8. préparer et utiliser les cultures;
- b. fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise:
  1. fabriquer des fromages à pâtes dure et extra-dure,
  2. fabriquer des fromages à pâte mi-dure,
  3. fabriquer des fromages à pâte molle,
  4. fabriquer de la mozzarella et du fromage à salade,
  5. fabriquer du séré et du *cottage cheese*,
  6. fabriquer du lait et de la crème de consommation ainsi que des boissons à base de lait et de produits laitiers,
  7. fabriquer des produits laitiers fermentés,
  8. fabriquer de la crème glacée,
  9. fabriquer des desserts,
  10. fabriquer du beurre,
  11. fabriquer de la poudre de lait;
- c. exécution de travaux spécifiques au produit et à l'entreprise:
  1. fabriquer des spécialités laitières locales et régionales,
  2. conseiller la clientèle et vendre des produits laitiers,
  3. réaliser des analyses supplémentaires,
  4. utiliser des installations de production automatisées,
  5. mettre en valeur des sous-produits dans l'engraissement porcin;
- d. mise en œuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité:
  1. appliquer les mesures d'hygiène relatives au personnel, aux locaux et à la production,
  2. nettoyer et désinfecter les installations et équipements,
  3. réaliser des analyses de base,
  4. utiliser le système de gestion de la qualité;

- e. respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement:
  - 1. appliquer les mesures de sécurité au travail et de protection de la santé,
  - 2. appliquer les mesures de protection de l'environnement et d'utilisation efficace de l'énergie.

<sup>2</sup> Les personnes en formation doivent obligatoirement acquérir les compétences opérationnelles dans les domaines de compétences opérationnelles a, b, d et e. Dans le domaine de compétences opérationnelles c, elles doivent obligatoirement acquérir la compétence opérationnelle correspondant à leur domaine spécifique.

### **Section 3**

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

### **Art. 5**

<sup>1</sup> Dès le début de la formation et tout au long de celle-ci, 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, dans 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 présume 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.

## Section 4

### Étendue de la formation dans les différents lieux de formation et langue d'enseignement

**Art. 6** Formation à la pratique professionnelle en entreprise et dans d'autres lieux de formation comparables

La formation à la pratique professionnelle en entreprise s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

**Art. 7** École professionnelle

<sup>1</sup> L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 1160 périodes d'enseignement. Celles-ci sont réparties selon le tableau suivant:

Enseignement	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année	3 <sup>e</sup> année	Total
a. Connaissances professionnelles				
– Exécution des processus généraux de transformation du lait	120	100	–	220
– Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise	70	120	120	310
– Exécution de travaux spécifiques au produit et à l'entreprise	–	–	36	36
– Mise en œuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité	50	20	24	94
– Respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement	–	–	20	20
<b>Total Connaissances professionnelles</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>200</b>	<b>680</b>
b. Culture générale	120	120	120	360
c. Éducation physique	40	40	40	120
<b>Total des périodes d'enseignement</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>360</b>	<b>1160</b>

<sup>2</sup> De légers aménagements peuvent être apportés à la répartition du nombre de périodes d'enseignement entre les années d'apprentissage au sein d'un même domaine de compétences opérationnelles, en accord avec les autorités cantonales et les organisations du monde du travail compétentes. L'atteinte des objectifs de formation prescrits doit être garantie dans tous les cas.

<sup>3</sup> L'enseignement de la 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<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> La langue d'enseignement est la langue nationale du lieu où se trouve l'école. Les cantons peuvent autoriser des langues d'enseignement supplémentaires.

<sup>5</sup> Les écoles professionnelles sont encouragées à proposer un enseignement bilingue, dans la langue nationale du lieu où se trouve l'école et dans une autre langue nationale ou en anglais.

### **Art. 8** Cours interentreprises

<sup>1</sup> Les cours interentreprises comprennent 8 jours de cours, à raison de 8 heures de cours par jour.

<sup>2</sup> Les jours et les contenus sont répartis sur 3 cours comme suit:

Année	Cours	Domaine de compétences opérationnelles / Compétence opérationnelle	Durée
1 <sup>re</sup>	1	Mise en œuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité Respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement	2 jours
2 <sup>e</sup>	2	Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise – Fabriquer des fromages à pâtes dure et extra-dure – Fabriquer des fromages à pâte mi-dure – Fabriquer du séré et du <i>cottage cheese</i> – Fabriquer du lait et de la crème de consommation ainsi que des boissons à base de lait et de produits laitiers – Fabriquer des produits laitiers fermentés – Fabriquer du beurre	3 jours
3 <sup>e</sup>	3	Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise – Fabriquer des fromages à pâte molle – Fabriquer de la mozzarella et du fromage à salade – Fabriquer de la crème glacée – Fabriquer des desserts – Fabriquer de la poudre de lait	3 jours
<b>Total</b>			<b>8 jours</b>

<sup>3</sup> Aucun cours interentreprises ne doit avoir lieu durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale.

## **Section 5 Plan de formation**

### **Art. 9**

<sup>1</sup> Un plan de formation<sup>5</sup> édicté par l'organisation du monde du travail compétente est disponible à l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

<sup>5</sup> Le plan de formation du 11 octobre 2019 est disponible dans la liste des professions du SEFRI à l'adresse suivante: [www.bvz.admin.ch](http://www.bvz.admin.ch) > Professions A–Z.

<sup>2</sup> Le plan de formation:

- a. contient le profil de qualification, qui comprend:
  1. le profil de la profession,
  2. la vue d'ensemble des domaines de compétences opérationnelles et des compétences opérationnelles,
  3. le niveau d'exigences de la profession;
- b. détaille les contenus de la formation initiale et les dispositions en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement;
- c. définit quelles compétences opérationnelles sont transmises et acquises dans chaque lieu de formation.

<sup>3</sup> Le plan de formation est assorti de la liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité, avec indication du nom de l'organisme auprès duquel ils peuvent être obtenus.

## Section 6

### **Exigences posées aux formateurs et nombre maximal de personnes en formation dans l'entreprise**

#### **Art. 10** Exigences posées aux formateurs

Les personnes ci-après remplissent les exigences posées aux formateurs:

- a. les technologues du lait CFC justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- b. les technologues en industrie laitière qualifiés, les fromagers qualifiés et les laitiers qualifiés justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- c. les titulaires d'un CFC dans une profession apparentée justifiant des connaissances professionnelles requises propres aux technologues du lait CFC et d'au moins 4 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- d. les titulaires d'un titre correspondant de la formation professionnelle supérieure;
- e. les titulaires d'un diplôme correspondant d'une haute école justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent.

#### **Art. 11** Nombre maximal de personnes en formation

<sup>1</sup> Les entreprises qui disposent d'un formateur occupé à 100 % ou de deux formateurs occupés chacun au moins à 60 % peuvent former une personne.

<sup>2</sup> Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel supplémentaire occupé à 100 % ou pour chaque groupe supplémentaire de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 %.

<sup>3</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité, d'une attestation fédérale de formation professionnelle ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>4</sup> Dans les entreprises qui ne sont autorisées à former qu'une seule personne, une seconde personne peut commencer sa formation si la première entame sa dernière année de formation professionnelle initiale.

<sup>5</sup> Dans des cas particuliers, l'autorité cantonale peut 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, rapport de formation et dossiers des prestations**

#### **Art. 12** Dossier de formation

<sup>1</sup> Pendant la formation à la pratique professionnelle, la personne en formation tient un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants concernant les compétences opérationnelles à acquérir.

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

#### **Art. 13** Rapport de formation

<sup>1</sup> À la fin de chaque semestre, le formateur établit un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation. À cette fin, il se fonde sur les prestations pendant la formation en entreprise et sur les remarques relatives aux prestations fournies à l'école professionnelle et dans les cours interentreprises. Il discute du rapport de formation avec la personne en formation.

<sup>2</sup> Le formateur et la personne en formation conviennent si nécessaire de mesures permettant d'atteindre les objectifs de la formation et fixent des délais en conséquence. Ils consignent les décisions et les mesures prises par écrit.

<sup>3</sup> Au terme du délai fixé, le formateur vérifie l'efficacité des mesures prises; il consigne ses conclusions dans le rapport de formation suivant.

<sup>4</sup> Si les objectifs ne sont pas atteints malgré les mesures prises ou si les chances de réussite de la personne en formation sont compromises, le formateur le signale par écrit aux parties contractantes et à l'autorité cantonale.

**Art. 14** Dossier des prestations fournies à l'école professionnelle

L'école professionnelle documente les prestations de la personne en formation relatives aux domaines de compétences opérationnelles enseignés et à la culture générale; elle établit un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

**Art. 15** Dossier des prestations fournies durant les cours interentreprises

Les prestataires des cours interentreprises documentent les prestations de la personne en formation sous la forme d'un contrôle de compétence effectué après chaque cours interentreprises.

## **Section 8 Procédures de qualification**

**Art. 16** Admission

Est admise aux procédures de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation accréditée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui:
  1. a acquis l'expérience professionnelle nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,
  2. a effectué 3 ans au minimum de cette expérience dans le domaine d'activité des technologues du lait CFC, et
  3. démontre qu'elle satisfait aux exigences des procédures de qualification.

**Art. 17** Objet

Les procédures de qualification visent à démontrer que les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4 ont été acquises.

**Art. 18** Étendue et organisation de la procédure de qualification  
avec examen final

<sup>1</sup> La procédure de qualification avec examen final porte sur les compétences opérationnelles dans les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

- a. travail pratique sous la forme d'un travail pratique prescrit (TPP) d'une durée de 6 heures; les règles suivantes s'appliquent:
  1. le domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale,
  2. la personne en formation 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,

3. le dossier de formation et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aide,
4. le domaine de qualification porte sur les domaines de compétences opérationnelles ci-après assortis des pondérations suivantes:

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

- b. connaissances professionnelles d'une durée de 3 heures; les règles suivantes s'appliquent:

1. le domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale,
2. le domaine de qualification porte sur les domaines de compétences opérationnelles ci-après assortis des durées suivantes selon les formes d'examen ci-dessous:

Point d'appréciation	Domaine de compétences opérationnelles / Compétence opérationnelle	Forme et durée d'examen	
		écrit	oral
1	Exécution des processus généraux de transformation du lait Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise	120 min	
2	Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise (art. 4 al. 1 let. b ch. 1-5)		30 min
3	Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise (art. 4 al. 1 let. b ch. 6-11)		30 min

- c. culture générale; ce domaine de qualification 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<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> RS 412.101.241

<sup>2</sup> Dans chaque domaine de qualification, les prestations sont évaluées par au moins deux experts aux examens.

**Art. 19** Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

<sup>1</sup> La procédure de qualification avec examen final est réussie si les conditions suivantes sont réunies:

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

<sup>2</sup> La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final et de la note d'expérience pondérée; la pondération suivante s'applique:

- a. travail pratique: 40 %;
- b. connaissances professionnelles: 20 %;
- c. culture générale: 20 %;
- d. note d'expérience: 20 %.

<sup>3</sup> La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des 6 notes semestrielles de l'enseignement des connaissances professionnelles.

**Art. 20** Répétitions

<sup>1</sup> La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr.

<sup>2</sup> Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

<sup>3</sup> Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne suivent plus l'enseignement des connaissances professionnelles, l'ancienne note d'expérience est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

**Art. 21** Qualifications acquises hors du cadre d'une filière de formation réglementée (cas particulier)

<sup>1</sup> Pour les personnes qui ont acquis les compétences opérationnelles requises hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée et subi l'examen final régi par la présente ordonnance, il n'y a pas de note d'expérience.

<sup>2</sup> Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 50 %;
- b. connaissances professionnelles: 30 %;
- c. culture générale: 20 %.

## **Section 9 Certificat et titre**

### **Art. 22**

<sup>1</sup> La personne qui a réussi une procédure de qualification reçoit le certificat fédéral de capacité (CFC).

<sup>2</sup> Le CFC autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «technologue du lait CFC».

<sup>3</sup> Si le CFC a été obtenu selon la procédure de qualification avec examen final, le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final et, sous réserve de l'art. 21, al. 1, la note d'expérience.

## **Section 10 Développement de la qualité et organisation**

### **Art. 23** Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation des métiers du lait

<sup>1</sup> La Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation des métiers du lait (commission) comprend:

- a. 7 à 9 représentants de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL);
- b. 1 représentant des organisations syndicales;
- c. 2 à 4 représentants des enseignants des connaissances professionnelles;
- d. au moins 1 représentant de la Confédération et au moins 1 représentant des cantons.

<sup>2</sup> La composition de la commission doit également:

- a. tendre à une représentation paritaire des sexes;
- b. garantir une représentation équitable des régions linguistiques;
- c. garantir une représentation des domaines spécifiques.

<sup>3</sup> La commission se constitue elle-même.

<sup>4</sup> Elle est notamment chargée des tâches suivantes:

- a. examiner la présente ordonnance et le plan de formation au moins tous les 5 ans en fonction des développements économiques, technologiques, écologiques et didactiques; intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale;
- b. identifier les développements qui requièrent une modification de l'ordonnance et demander à l'organisation du monde du travail compétente de proposer au SEFRI les modifications voulues;

- c. identifier les développements qui requièrent une adaptation du plan de formation et proposer à l'organisation du monde du travail compétente d'effectuer les adaptations voulues;
- d. prendre position sur les instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité, en particulier les dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final.

**Art. 24**            Organe responsable et organisation des cours interentreprises

<sup>1</sup> L'organe responsable des cours interentreprises est la SSIL.

<sup>2</sup> Les cantons peuvent, en concertation avec les organisations du monde du travail compétentes, confier l'organisation des cours interentreprises à une autre institution, notamment si la qualité ou l'organisation de ces cours ne peuvent plus être assurées.

<sup>3</sup> Ils déterminent l'organisation et le déroulement des cours interentreprises avec l'organe responsable.

<sup>4</sup> Les autorités cantonales compétentes ont accès aux cours en tout temps.

## **Section 11    Dispositions finales**

**Art. 25**            Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du SEFRI du 24 août 2011 sur la formation professionnelle initiale de technologue du lait avec certificat fédéral de capacité (CFC)<sup>7</sup> est abrogée.

**Art. 26**            Dispositions transitoires et première application de dispositions particulières

<sup>1</sup> Les personnes qui ont commencé leur formation de technologue du lait CFC avant l'entrée en vigueur de la présente ordonnance l'achèvent selon l'ancien droit, mais au plus tard le 31 décembre 2024.

<sup>2</sup> Les candidats qui répètent la procédure de qualification avec examen final de technologue du lait CFC jusqu'au 31 décembre 2024 voient leurs prestations appréciées selon l'ancien droit. Sur demande écrite, ils sont évalués selon le nouveau droit.

<sup>3</sup> Les dispositions relatives aux procédures de qualification, au certificat et au titre (art. 16 à 22) sont applicables au 1<sup>er</sup> janvier 2023.

<sup>7</sup> RO 2011 4785, 2017 7331

**Art. 27**          Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2020.

11 octobre 2019

Secrétariat d'État à la formation, à la recherche  
et à l'innovation:

Josef Widmer  
Directeur suppléant