

Semaine de stage



Guide pour les entreprises de formation

Un stage doit permettre à l'élève intéressé de comparer les connaissances qu'il a complétées avec ses formateurs et sa propre imagination avec la réalité du quotidien du métier. C'est la seule façon fiable de savoir si un apprentissage professionnel en tant que technologue du lait ou employé en industrie laitière est véritablement utile.

Mais c'est aussi important pour l'entreprise de formation de déceler si un stagiaire conviendra à l'entreprise comme futur apprenti. Par ce guide, nous aimerions indiquer tous les points essentiels qu'il faut respecter lors de la planification, de l'exécution et de l'évaluation des stages.



Sélection d'un stagiaire

L'entreprise attend d'un candidat à un stage qu'il se soit déjà renseigné sur le métier de son choix avant d'effectuer celui-ci. Il est recommandé de demander à un intéressé son curriculum vitae. Il doit y mentionner les motifs et la motivation de son intérêt pour le métier de technologue du lait ou d'employé en industrie laitière. On détecte ainsi rapidement si l'engagement pour le suivi du candidat en

« vaut la peine ». En cas de doute, il faut inviter un candidat indécis à consulter les informations existantes sur le métier de technologue du lait : images professionnelles, vidéos, site Internet **www.technologue.ch**, journées d'orientation professionnelle ou jours de stage organisés par l'organisme professionnel de sa région.



Exécution du stage

Durée

Nous vous recommandons un stage d'une durée de cinq jours. Ce temps est nécessaire pour se faire une idée du stagiaire.

Programme

La prise en charge d'un stagiaire ne doit pas engendrer de grands bouleversements dans l'entreprise. Toutefois, il est bon de respecter certains points : le stagiaire doit pouvoir faire beaucoup de choses lui-même, c'est seulement ainsi qu'il peut découvrir « son » métier.

Des impressions embellies ou de simples tâches de nettoyage ou de service pendant le stage ne contribuent pas beaucoup à prendre une décision objective, mais conduisent simplement au fait que le stage est basé sur de fausses idées ou que l'élève est déçu et qu'il préfère suivre une autre formation.

C'est pourquoi il est préférable de créer un programme

de stage adapté à l'entreprise sous forme d'étapes quotidiennes. On garantit ainsi une vue complète de toutes les tâches et de tous les domaines de travail.

Planification

Pour vous aider dans la planification, nous avons préparé un planning hebdomadaire à remplir. C'est le même planning que celui qui se trouve dans le journal du stagiaire. Au début, il faut lui apprendre le comportement en matière d'hygiène dans l'entreprise. L'entretien sur le rapport de stage est prévu à la fin. Entretemps, les tâches sont organisées de telle sorte que celles-ci s'adaptent du point de vue méthodique et didactique à l'âge et aux connaissances du jeune et qu'elles permettent un jugement complet du stagiaire et de ses capacités personnelles. Les points forts de la journée inscrits dans le journal devraient être pris en compte comme idée directrice. Naturellement, il est possible d'adapter le programme de la semaine aux obligations de l'entreprise.



Suivi

Il est important qu'une personne compétente, qui s'intéresse aux questions de la formation, soit choisie pour le suivi du stagiaire. Ce dernier doit savoir à qui il peut s'adresser et poser des questions. Le responsable de stage accueille le stagiaire dans l'entreprise, surveille le programme et discute du stage avec le jeune et ses parents.

Tous les collaborateurs qui sont en contact avec le stagiaire doivent être informés du sens et de la portée du stage. Dans les grandes entreprises, un badge nominatif portant la mention « stagiaire » facilite à l'élève sa présentation aux collaborateurs et aux clients.

Journal

Afin que le stagiaire ait une vision si possible complète et objective du métier, il reçoit le journal du stagiaire pour y inscrire ce qu'il a vécu.

Celui-ci contient entre autres une tâche spécifique pour chaque jour de la semaine que le stagiaire peut effectuer seul et à sa discrétion. D'une part, ces tâches sont sélectionnées pour transmettre au stagiaire une vision globale du métier dans l'industrie laitière et lui permettre de découvrir bien plus que son environnement direct de travail. D'autre part, la façon dont le stagiaire prend en charge et effectue les tâches (engagement, créativité, persévérance) lui permet d'avoir une bonne impression sur son comportement au travail, ses capacités d'apprentissage et son comportement social.

Encouragez le stagiaire à écrire son journal avec engagement ! Planifiez environ deux fois une demi-heure par jour pour qu'il remplisse le journal et qu'il puisse effectuer les tâches demandées. Encouragez les efforts du stagiaire à se faire une image de l'entreprise et motivez vos collaborateurs à l'aider. Le journal doit être une aide précieuse pour







l'évaluation et l'entretien final.

Évaluation et rapport de stage

Aucun stagiaire ne doit quitter votre entreprise sans que l'évaluation et l'entretien aient eu lieu. Le stagiaire doit pouvoir parler à la fin de la semaine avec vous de ses expériences au sein de l'entreprise.

Afin d'obtenir une évaluation fiable et la plus complète possible d'un stagiaire, tous les aspects importants doivent être évalués : capacités pratiques, connaissance de soi et compétences sociales. Plusieurs observateurs dans le processus de sélection sont un avantage et garantissent une vision complète du candidat. Un rapport de stage est toujours joint au journal du stagiaire. Reportez les expériences faites ainsi que les observations sur l'échelle d'évaluation de cette feuille supplémentaire. Évaluez également les questions du journal auxquelles le stagiaire a répondu.

Avec le test d'évaluation en plus, il devrait être possible

d'obtenir une qualification fiable du stagiaire. Ces aides à la sélection permettent également de mieux comparer les différents candidats qui sont intéressés par un apprentissage. Essayez de vous mettre à la place du stagiaire lors de l'évaluation et pensez que toute jeune personne évolue ! Si vous ne pouvez pas prendre chez vous le stagiaire pour un apprentissage, facilitez-lui la tâche pour trouver d'autres places d'apprentissage par le biais du rapport de stage qu'il pourra présenter lors de ses prochains entretiens. C'est pourquoi le journal et le rapport de stage lui sont d'une aide précieuse.

Test de niveau

Les performances scolaires jouent un rôle important dans la nouvelle formation professionnelle pour les technologues du lait, en plus des prérequis de base.

Les bons élèves de l'enseignement secondaire général et



pratique répondent en règle générale aux attentes scolaires pour le stage régulier de technologue du lait. Les jeunes qui ont eu des difficultés d'apprentissage à l'école obligatoire pour diverses raisons, mais qui manifestent de l'intérêt et de la joie pour le traitement du lait, peuvent suivre la formation en deux ans d'employé en industrie laitière, ce que l'on appelle la « formation pratique ».

Par ce test de niveau, nous aimerions clarifier avant le début du stage les prérequis scolaires (calcul, écriture, lecture) de tous les participants. Ce test est effectué plusieurs fois par an dans les écoles professionnelles. Les dates et le formulaire d'inscription sont disponibles auprès de la SSIL.

Dédommagement

Les élèves ne doivent pas être encouragés à faire le stage pour des motifs financiers. Le stage sert au choix du métier et non à gagner de l'argent. Un job d'été ne devrait jamais

être considéré comme un stage et doit servir à d'autres fins. Vous avez la possibilité de récompenser le stagiaire d'une autre manière en l'invitant à un repas avec ses parents ou par un petit cadeau des produits de votre gamme.

Temps de travail

Conformément à la loi sur le travail, les jeunes ne peuvent travailler qu'à partir de 13 ans dans l'optique d'une orientation professionnelle. Ils peuvent être employés au maximum 8 heures par jour et entre 6h00 et 18h00, et avoir un temps de repos de 12 heures consécutives minimum.



Règlement/assurance

Attirez l'attention du stagiaire sur les réglementations impératives en matière d'hygiène de l'ordonnance sur les denrées alimentaires.

Ne laissez jamais le stagiaire sans surveillance auprès de machines ou d'appareils dangereux. Informez-le impérativement des possibles risques d'accident. Depuis janvier 1984, l'assurance accidents est obligatoire pour tous les travailleurs conformément à la loi fédérale sur l'assurance accidents. Conformément à l'ordonnance, les personnes (stagiaires) exerçant une activité chez un employeur aux fins de se préparer au choix d'une profession sont également assurées à ce titre pour la durée de leur activité dans le cadre de la LAA.



Exemple pour une durée de 5 jours

Certaines entreprises effectuent tout d'abord un stage de 3 jours qui peut se prolonger, si le stagiaire est intéressé par un stage de 5 jours. Chaque stage doit être adapté à

l'entreprise. C'est pourquoi ce qui suit n'est qu'un cadre possible.

Premier jour

Faire visiter l'entreprise

Présenter les collaborateurs : qui fait quoi

Responsable ou accompagnant : idéalement un apprenti

Déroulement de la semaine

Journal du stagiaire : comment l'utiliser

Hygiène

Tenue de travail

Tâches du jour

Recommandées :

Traitement du lait

Le lait comme matière première

Débrief

Deuxième jour

Responsable ou accompagnant : idéalement un apprenti

Département/produit aujourd'hui

Tâches du jour

Recommandées :

Réception du lait

Production

Technologies

Débrief

Troisième jour

Responsable ou accompagnant : idéalement un apprenti

Département/produit aujourd'hui

Tâches du jour

Recommandées :

Installations

Laboratoire

Débrief

Quatrième jour

Responsable ou accompagnant : idéalement un apprenti

Département/produit aujourd'hui

Tâches du jour

Recommandées :

Qualité

Produits

Débrief

Cinquième jour

Responsable ou accompagnant : formateur

Tâche du jour

Entretien final

La suite ?

Voulez-vous vivre le 100 % Suisse et transmettre la magie de la transformation du lait ?

Alors, proposez un stage !

Vous trouverez de plus amples informations et le journal du stagiaire sur **technologue.ch**

Créateurs de saveurs
Technologie du

LAIT

facebook.com/technologue.ch

Société Suisse d'Industrie Laitière SSIL
Gurtengasse 6 • Case postale • 3001 Berne
technologue.ch