

# Technologie du lait



Les technologues du lait produisent les aliments sains qui garnissent notre table quotidienne. Spécialistes de l'alimentation moderne, ils allient les recettes traditionnelles aux technologies d'avant-garde. Les lieux d'activité du technologue du lait vont de la fromagerie villageoise à la centrale laitière. Bref, c'est une profession attrayante et variée.

## Activités

Le travail des technologues du lait consiste à transformer la matière première, le lait, en crème, beurre, fromages, yogourts, boissons lactées et desserts. Cette activité demande un grand savoir-faire, de l'imagination et beaucoup de flair pour se profiler sur le marché.

## Qualités requises

- Etre attiré par les denrées alimentaires
- Etre intéressé par les processus biologiques
- Avoir le goût et l'odorat bien développés
- Avoir de l'intérêt pour les techniques modernes de production et de conditionnement
- Etre consciencieux
- Avoir le sens de l'hygiène
- Etre observateur
- Etre apte à travailler en équipe
- Etre prêt à s'adapter aux horaires irréguliers

## Adresses utiles

### Web

[www.grangeneuve.ch](http://www.grangeneuve.ch)  
[www.technologue.ch](http://www.technologue.ch)  
[www.agrotec.ch](http://www.agrotec.ch)

### Ecole professionnelle pour technologues du lait

Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire  
Bâtiment P  
Rte de Grangeneuve 31  
CH-1725 Posieux

Tél +41 26 305 57 00  
Fax +41 26 305 57 04  
[iag-cila-p@fr.ch](mailto:iag-cila-p@fr.ch)



## Formations de base

### ■ Formation initiale de 3 ans

Certificat fédéral de capacité de «Technologue du lait»

#### Formation pratique

La formation pratique a lieu dans une fromagerie et/ou une laiterie; elle est complétée par des cours interentreprises. Chaque candidat doit être formé dans trois différents domaines de production au moins. Un accord passé entre les entreprises de formation lui permet de changer de site d'apprentissage au cours de sa formation, et même d'en accomplir une partie en Suisse alémanique.

#### Formation théorique

En général une journée par semaine. Les connaissances fondamentales sont complétées par l'approfondissement d'un domaine spécifique ainsi que par des cours interentreprises.

#### Maturité professionnelle

Les apprentis doués et motivés ont la possibilité de suivre les cours pour l'obtention de la maturité professionnelle pendant ou après l'apprentissage.

### ■ Formation initiale de 2 ans

Les jeunes ayant des difficultés d'apprentissage mais un bon sens pratique peuvent effectuer leur formation en deux ans. Celle-ci donne droit au titre d'employé-e en industrie laitière avec attestation fédérale.

## Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée.
- Les entreprises formatrices exigent en général un stage pré-professionnel; elles procèdent en plus à un test d'aptitudes.

## Carrière professionnelle

