



Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale dans les professions avec CFC du champ professionnel «technologie des denrées alimentaires»

du 3 mai 2024

21418	Technologue en denrées alimentaires CFC Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologe EFZ Tecnica alimentarista AFC / Tecnico alimentarista AFC
21419	Technologue du brassage et des boissons CFC Brau- und Getränketechnologin EFZ / Brau- und Getränketechnologe EFZ Tecnica della birrificazione e delle bevande AFC / Tecnico della birrificazione e delle bevande 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 professionnelle¹,
vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle
(OFPr)²,
vu l'art. 4a, al. 1, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection
des jeunes travailleurs (OLT 5)³,
arrête:

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

Art. 1 Dénomination et profil des professions, domaines spécifiques

¹ Le champ professionnel «technologie des denrées alimentaires» comprend les professions avec certificat fédéral de capacité (CFC) ci-après:

- a. technologue en denrées alimentaires CFC;
- b. technologue du brassage et des boissons CFC.

RS 412.101.221.85

¹ RS 412.10

² RS 412.101

³ RS 822.115

² Les spécialistes avec CFC du champ professionnel «technologie des denrées alimentaires» maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:

- a. ils sont responsables des processus de production de denrées alimentaires ou de boissons d'un haut niveau de qualité dans leur ensemble, de la réception des matières premières à l'emballage des produits finis; ils s'assurent que les directives relatives à la qualité, à l'hygiène, à la protection de l'environnement et à la sécurité au travail sont mises en œuvre durant toutes les phases de la production;
- b. ils manient des installations à commande aussi bien analogique que numérique, effectuent des contrôles de qualité, coordonnent les opérations effectuées par l'équipe et communiquent avec les services spécialisés internes tels que la logistique, l'assurance qualité ou le service de maintenance;
- c. ils possèdent des connaissances étendues et approfondies en matière de technologie des denrées alimentaires et de technologie des boissons; ces connaissances leur permettent d'appliquer les normes de qualité élevées et d'optimiser les processus de production sur le plan de l'efficacité, de la protection de la santé et de la sécurité des denrées alimentaires; ce faisant, ils veillent à une utilisation durable des ressources;
- d. ils travaillent de manière précise et consciencieuse et se distinguent par leur esprit analytique et leur compréhension globale des processus.

³ La profession de technologue en denrées alimentaires CFC comprend les domaines spécifiques suivants:

- a. produits de boulangerie;
- b. produits de convenance;
- c. produits secs;
- d. chocolat et produits de confiserie.

⁴ La profession de technologue du brassage et des boissons CFC comprend les domaines spécifiques suivants:

- a. bière;
- b. boissons.

⁵ Le domaine spécifique est inscrit dans le contrat d'apprentissage.

Art. 2 Durée et début

¹ La formation professionnelle initiale dure 3 ans.

² Pour les titulaires d'une attestation fédérale de formation professionnelle de praticien en denrées alimentaires AFP, une année de la formation professionnelle initiale est prise en compte.

³ 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

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

² 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

¹ La formation comprend les compétences opérationnelles ci-après dans les domaines de compétences opérationnelles suivants:

- a. préparation et coordination de la production:
 1. vérifier le respect des mesures de sécurité au travail, de protection de la santé et d'hygiène,
 2. planifier ses propres opérations de travail,
 3. préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production,
 4. préparer les installations de production de denrées alimentaires ou de boissons,
 5. donner des instructions au personnel travaillant sur la ligne de production,
 6. accompagner l'introduction de denrées alimentaires ou de boissons nouvellement développées ou optimisées sur la ligne de production;
- b. conduite des processus de fabrication de denrées alimentaires:
 1. mettre en route les installations de fabrication de denrées alimentaires,
 2. contrôler et documenter les processus de fabrication de denrées alimentaires,
 3. diriger et surveiller les processus de fabrication de denrées alimentaires,
 4. arrêter les installations de fabrication de denrées alimentaires;
- c. conduite des processus de fabrication de bière et de boissons:
 1. mettre en route les installations de fabrication de bière et de boissons,
 2. contrôler et documenter les processus de fabrication de bière et de boissons,
 3. diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons,
 4. arrêter les installations de fabrication de bière et de boissons;

- d. conduite des processus de remplissage ou d'emballage:
 - 1. mettre en route les installations de remplissage ou d'emballage,
 - 2. contrôler et documenter les processus de remplissage ou d'emballage,
 - 3. diriger et surveiller les processus de remplissage ou d'emballage,
 - 4. arrêter les installations de remplissage ou d'emballage;
- e. clôture de la production:
 - 1. stocker les matières premières, les matières auxiliaires, les additifs et les produits semi-finis et finis,
 - 2. libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus subséquents,
 - 3. nettoyer le poste de travail et les installations de production,
 - 4. saisir les données de production dans les systèmes de gestion de l'entreprise,
 - 5. trier les co-produits et les déchets de la production de denrées alimentaires ou de boissons en vue de leur revalorisation ou de leur élimination;
- f. analyse et optimisation des processus de production:
 - 1. analyser les dérangements courants sur les installations de production et y remédier,
 - 2. analyser les écarts dans la production de denrées alimentaires ou de boissons et développer des solutions au sein de l'équipe,
 - 3. optimiser l'efficacité des processus de production selon des systèmes d'amélioration préétablis,
 - 4. analyser les risques et la sécurité des denrées alimentaires dans le processus de production.

² Les compétences opérationnelles dans les domaines de compétences opérationnelles visés à l'al. 1, let. a, d, e et f, sont obligatoires pour toutes les personnes en formation.

³ Les compétences opérationnelles dans les domaines de compétences opérationnelles visés à l'al. 1, let. b et c, sont obligatoires comme suit:

- a. pour la profession de technologue en denrées alimentaires CFC: toutes les compétences opérationnelles dans le domaine de compétences opérationnelles b;
- b. pour la profession de technologue du brassage et des boissons CFC: toutes les compétences opérationnelles dans le domaine de compétences opérationnelles c.

⁴ L'acquisition des compétences opérationnelles dans les domaines de compétences opérationnelles visés à l'al. 1 dans l'entreprise formatrice repose sur les objectifs évaluateurs propres au domaine spécifique tels qu'ils sont définis dans le plan de formation.

Section 3

Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et développement durable

Art. 5

¹ 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 les directives et les recommandations relatives à la communication des dangers et des mesures de sécurité dans ces trois domaines.

² Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et sont prises en considération dans les procédures de qualification.

³ Les aspects liés au développement durable spécifiques à la profession sont transmis dans tous les lieux de formation.

⁴ En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5 et conformément aux prescriptions de l'art. 4a, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper les personnes en formation, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux mentionnés dans l'annexe 2 du plan de formation.

⁵ La dérogation visée à l'al. 4 présuppose 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 2 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

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

¹ L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 1200 périodes d'enseignement. Celles-ci sont réparties selon le tableau suivant:

Enseignement	1 ^{re} année	2 ^e année	3 ^e année	Total
a. Connaissances professionnelles				
1. Enseignement commun				
– Préparation et coordination de la production Analyse et optimisation des processus de production	80	80	100	260
– Conduite des processus de remplissage ou d'emballage Clôture de la production	80	80	–	160
2. Enseignement propre à la profession				
Pour la profession de technologue en denrées alimentaires CFC				
– Conduite des processus de fabrication de denrées alimentaires				
Pour la profession de technologue du brassage et des boissons CFC				
– Conduite des processus de fabrication de bière et de boissons	80	120	100	300
Total connaissances professionnelles	240	280	200	720
b. Culture générale	120	140	100	360
c. Éducation physique	40	40	40	120
Total des périodes d'enseignement	400	460	340	1200

² L'enseignement propre à la profession est dispensé de manière différenciée pour chaque domaine spécifique à hauteur de 30 périodes d'enseignement pendant la deuxième année d'apprentissage et de 30 périodes d'enseignement pendant la troisième.

³ 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.

⁴ 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 initiale⁴.

⁵ La langue d'enseignement est la langue nationale, dans sa forme standard, du lieu où se trouve l'école. Les cantons peuvent autoriser des langues d'enseignement supplémentaires.

⁶ 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.

⁴ RS 412.101.241

Art. 8 Cours interentreprises pour la profession de technologue
 en denrées alimentaires CFC

¹ Les cours interentreprises pour la profession de technologue en denrées alimentaires CFC comprennent, selon le domaine spécifique, 7 à 10 jours de cours, à raison de 8 heures de cours par jour.

² Les jours et les contenus sont répartis sur 9 cours comme suit:

Année	Cours	Compétences opérationnelles	Domaine spécifique			
			Produits de boulangerie	Produits de confection	Produits secs	Chocolat et produits de confiserie
			Nombre de jours	Nombre de jours	Nombre de jours	Nombre de jours
1	A1	Produits de boulangerie frais <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – a6 Accompagner l'introduction de denrées alimentaires ou de boissons nouvellement développées ou optimisées sur la ligne de production – b2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de denrées alimentaires – b3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de denrées alimentaires – e2 Libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus subséquents – f1 Analyser les dérangements courants sur les installations de production et y remédier – f2 Analyser les écarts dans la production de denrées alimentaires ou de boissons et développer des solutions au sein de l'équipe 	5			

Année	Cours	Compétences opérationnelles	Domaine spécifique			
			Produits de boulangerie	Produits de convenance	Produits secs	Chocolat et produits de confiserie
2	A2	Produits de boulangerie de longue conservation – b2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de denrées alimentaires – b3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de denrées alimentaires – d1 Mettre en route les installations de remplissage ou d’emballage – e2 Libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus subséquents – f1 Analyser les dérangements courants sur les installations de production et y remédier	5			
2	B1	Produits carnés – b3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de denrées alimentaires – d1 Mettre en route les installations de remplissage ou d’emballage		2		
2	B2	Convenience et substituts de viande – b3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de denrées alimentaires – d1 Mettre en route les installations de remplissage ou d’emballage		5		

Année	Cours	Compétences opérationnelles	Domaine spécifique			
			Produits de boulangerie	Produits de convenance	Produits secs	Chocolat et produits de confiserie
1	C1	Technologie des produits secs 1 <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – a6 Accompagner l'introduction de denrées alimentaires ou de boissons nouvellement développées ou optimisées sur la ligne de production – b2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de denrées alimentaires – b3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de denrées alimentaires – e2 Libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus subséquents – f1 Analyser les dérangements courants sur les installations de production et y remédier – f2 Analyser les écarts dans la production de denrées alimentaires ou de boissons et développer des solutions au sein de l'équipe 			4	

Année	Cours	Compétences opérationnelles	Domaine spécifique			
			Produits de boulangerie	Produits de convenance	Produits secs	Chocolat et produits de confiserie
			Nombre de jours	Nombre de jours	Nombre de jours	Nombre de jours
2	C2	Technologie des produits secs 2 <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – a6 Accompagner l'introduction de denrées alimentaires ou de boissons nouvellement développées ou optimisées sur la ligne de production – b2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de denrées alimentaires – b3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de denrées alimentaires – e2 Libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus subséquents – f1 Analyser les dérangements courants sur les installations de production et y remédier – f2 Analyser les écarts dans la production de denrées alimentaires ou de boissons et développer des solutions au sein de l'équipe 			4	
1	D1	Technologie de la confiserie et du chocolat 1 <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – b2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de denrées alimentaires – b3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de denrées alimentaires – e2 Libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus subséquents – f2 Analyser les écarts dans la production de denrées alimentaires ou de boissons et développer des solutions au sein de l'équipe 				2

Année	Cours	Compétences opérationnelles	Domaine spécifique			
			Produits de boulangerie	Produits de convenance	Produits secs	Chocolat et produits de confiserie
			Nombre de jours	Nombre de jours	Nombre de jours	Nombre de jours
2	D2	Technologie de la confiserie et du chocolat 2 <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – b2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de denrées alimentaires – b3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de denrées alimentaires – e2 Libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus subséquents – f2 Analyser les écarts dans la production de denrées alimentaires ou de boissons et développer des solutions au sein de l'équipe 				3
2	D3	Développer et mettre en œuvre des recettes <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – b2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de denrées alimentaires – b3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de denrées alimentaires – e2 Libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus subséquents – f2 Analyser les écarts dans la production de denrées alimentaires ou de boissons et développer des solutions au sein de l'équipe 				2
Total			10	7	8	7

Art. 9 Cours interentreprises pour la profession de technologue du brassage et des boissons CFC

¹ Les cours interentreprises pour la profession de technologue du brassage et des boissons CFC comprennent, selon le domaine spécifique, 10 ou 15 jours de cours, à raison de 8 heures de cours par jour.

² Les jours et les contenus sont répartis sur 13 cours comme suit:

Année	Cours	Compétences opérationnelles	Domaine spécifique	
			Bière	Boissons
			Nombre de jours	Nombre de jours
1	E1	Introduction au maltage <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – c3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons 	1	1
2	E2	Analyse des boissons <ul style="list-style-type: none"> – a6 Accompagner l'introduction de denrées alimentaires ou de boissons nouvellement développées ou optimisées sur la ligne de production – c2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de bière et de boissons – e2 Libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus subséquents – f2 Analyser les écarts dans la production de denrées alimentaires ou de boissons et développer des solutions au sein de l'équipe 	2	2
2	E3	Brassage à petite échelle <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – a6 Accompagner l'introduction de denrées alimentaires ou de boissons nouvellement développées ou optimisées sur la ligne de production – c2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de bière et de boissons – c3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons 	1	1
3	E4	Filtration <ul style="list-style-type: none"> – c3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons – d1 Mettre en route les installations de remplissage ou d'emballage 	1	1

Année	Cours	Compétences opérationnelles	Domaine spécifique	
			Bière	Boissons
			Nombre de jours	Nombre de jours
3	E5	Distillation <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – a6 Accompagner l'introduction de denrées alimentaires ou de boissons nouvellement développées ou optimisées sur la ligne de production – c2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de bière et de boissons – c3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons 	1	1
3	E6	Extraction <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – a6 Accompagner l'introduction de denrées alimentaires ou de boissons nouvellement développées ou optimisées sur la ligne de production – c2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de bière et de boissons – c3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons 	1	1
1	F1	Introduction au brassage de la bière <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – a6 Accompagner l'introduction de denrées alimentaires ou de boissons nouvellement développées ou optimisées sur la ligne de production – c2 Contrôler et documenter les processus de fabrication de bière et de boissons – c3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons 	5	
1	F2	Production et analyse du malt <ul style="list-style-type: none"> – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – c3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons 	1	
2	F3	Culture, produits et transformation du houblon <ul style="list-style-type: none"> – c3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons 	1	

Année	Cours	Compétences opérationnelles	Domaine spécifique	
			Bière	Boissons
			Nombre de jours	Nombre de jours
3	F4	Conditionnement en fûts – d1 Mettre en route les installations de remplissage ou d’emballage – e2 Libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus subséquents	1	
1	G1	Désaromatisation et concentration – c3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons		1
1	G2	Extraction de jus – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – c3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons		1
1	G3	Développer des boissons – a3 Préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production – c3 Diriger et surveiller les processus de fabrication de bière et de boissons		1
Total			15	10

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

Section 5 Plan de formation

Art. 10

¹ Un plan de formation⁵ édicté par l’organisation du monde du travail compétente est disponible à l’entrée en vigueur de la présente ordonnance.

⁵ Le plan de formation du 3 mai 2024 est disponible dans la liste des professions du SEFRI à l’adresse suivante: www.bvz.admin.ch > Professions A–Z.

² 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.

³ 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. 11 Exigences posées aux formateurs

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

- a. les technologues en denrées alimentaires CFC justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- b. les technologues du brassage et des boissons CFC justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- c. les titulaires d'un certificat fédéral de capacité dans une profession apparentée justifiant des connaissances professionnelles requises propres à la profession visée et d'au moins 3 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 justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'ils dispensent;
- 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. 12 Nombre maximal de personnes en formation

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

² 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 %.

³ 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.

⁴ 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.

⁵ 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 dossier des prestations

Art. 13 Dossier de formation

¹ 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.

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

Art. 14 Rapport de formation

¹ À la fin de chaque semestre, le formateur établit un rapport de formation attestant le niveau atteint par la personne en formation. À cette fin, il se fonde sur les prestations fournies durant la formation à la pratique professionnelle, à l'école professionnelle et durant les cours interentreprises. Il discute du rapport de formation avec la personne en formation.

² 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.

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

⁴ 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. 15 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.

Section 8 Procédures de qualification

Art. 16 Admission

Sont admises aux procédures de qualification les personnes qui ont 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, pour autant qu'elles remplissent les conditions suivantes:
 1. elles ont acquis l'expérience professionnelle nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,
 2. elles ont acquis 3 ans au minimum de cette expérience dans le domaine d'activité de la profession visée,
 3. elles démontrent qu'elles satisfont aux exigences de la procédure de qualification concernée.

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

¹ 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 14 heures pour la profession de technologue en denrées alimentaires CFC avec le domaine spécifique «chocolat et produits de confiserie» et sous la forme d'un travail pratique individuel (TPI) d'une durée de 24 à 32 heures pour la profession de technologue en denrées alimentaires CFC avec d'autres domaines spécifiques ainsi que pour la profession de technologue du brassage et des boissons CFC; 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 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 TPP porte sur les domaines de compétences opérationnelles ci-après ainsi que sur l'entretien professionnel d'une durée de 60 minutes, pondérés de la manière suivante:

Point d'appréciation	Domaines de compétences opérationnelles	Pondération
1	Préparation et coordination de la production Conduite des processus de fabrication de denrées alimentaires Clôture de la production	50 %
2	Conduite des processus de remplissage ou d'emballage	10 %
3	Analyse et optimisation des processus de production	20 %
4	Entretien professionnel	20 %

5. le TPI porte dans la mesure du possible sur tous les domaines de compétences opérationnelles et comprend les points d'appréciation ci-après, pondérés de la manière suivante; la présentation et l'entretien professionnel durent 60 minutes au total:

Point d'appréciation	Description	Pondération
1	Exécution et résultat du travail	50 %
2	Documentation	20 %
3	Présentation	10 %
4	Entretien professionnel	20 %

- b. 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 initiale⁶.

² Dans chaque domaine de qualification, les prestations sont évaluées par au moins 2 experts aux examens.

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

¹ 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.

² 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. culture générale: 20 %;
- c. note d'expérience: 40 %.

³ 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.

⁴ Pour les personnes qui ont été admises à la procédure de qualification avec examen final sur la base de l'art. 16, let. c, en relation avec l'art. 32 OFPr, il n'y a pas de note d'expérience; dans ce cas, la note globale est calculée à partir des notes ci-après, pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 80 %;
- b. culture générale: 20 %.

Art. 20 Répétition

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

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

³ 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..

Section 9 Certificat et titre

Art. 21

¹ Les personnes qui ont réussi une procédure de qualification reçoivent le certificat fédéral de capacité (CFC).

² Le CFC autorise ses titulaires à porter l'un des titres légalement protégés ci-après selon la profession apprise:

- a. «technologue en denrées alimentaires CFC»;
- b. «technologue du brassage et des boissons CFC».

³ 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. 19, al. 4, la note d'expérience.

Section 10 Développement de la qualité et organisation

Art. 22 Commission suisse pour le développement des professions et la qualité de la formation dans le champ professionnel «technologie des denrées alimentaires»

¹ La Commission suisse pour le développement des professions et la qualité de la formation dans le champ professionnel «technologie des denrées alimentaires» (commission) comprend:

- a. 6 à 8 représentants de la Communauté de travail pour la formation des technologues en denrées alimentaires;
- b. 1 à 3 représentants des écoles professionnelles;
- c. au moins 1 représentant de la Confédération et au moins 1 représentant des cantons.

² 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 la représentation de toutes les professions et de tous les domaines spécifiques du champ professionnel «technologie des denrées alimentaires».

³ La commission se constitue elle-même.

⁴ 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. 23 Organe responsable et organisation des cours interentreprises

¹ L'organe responsable des cours interentreprises est la Communauté de travail pour la formation des technologues en denrées alimentaires.

² 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.

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

⁴ Les autorités cantonales compétentes ont accès aux cours en tout temps.

Section 11 Dispositions finales

Art. 24 Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du SEFRI du 5 septembre 2012 sur la formation professionnelle initiale de technologue en denrées alimentaires avec certificat fédéral de capacité (CFC)⁷ est abrogée.

Art. 25 Dispositions transitoires et première application de dispositions particulières

¹ Les dispositions relatives aux procédures de qualification, au certificat et au titre (art. 16 à 21) sont applicables au 1^{er} janvier 2028.

² Les personnes qui ont commencé leur formation de technologue en denrées alimentaires CFC avant l'entrée en vigueur de la présente ordonnance l'achèvent selon l'ancien droit, pour autant qu'elles l'achèvent avant le 31 décembre 2029.

³ Les personnes qui, après l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, commencent une formation raccourcie se terminant avant la première application des dispositions relatives aux procédures de qualification, au certificat et au titre (al. 1) la suivent et l'achèvent selon l'ancien droit, pour autant qu'elles l'achèvent avant le 31 décembre 2029.

⁷ RO 2012 6277; 2017 7331; 2024 156

⁴ Les candidats qui se sont présentés à la procédure de qualification avec examen final de technologie en denrées alimentaires CFC selon l'ancien droit et qui la répètent jusqu'au 31 décembre 2029 voient leurs prestations appréciées selon l'ancien droit. Sur demande écrite, ils sont évalués selon le nouveau droit.

Art. 26 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2025.

3 mai 2024

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

Martina Hirayama
Secrétaire d'État