

Plan d'études cadre pour les filières de formation des écoles supérieures

«Technologie agroalimentaire»

Technicienne diplômée ES en agroalimentaire
Technicien diplômé ES en agroalimentaire

Organe responsable:

Communauté de travail technologues en denrées alimentaires CT-TDA

Conférence des écoles supérieures Technique CES-T

Approuvé par le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI:

Bases

Le présent plan d'études cadre constitue, avec la loi fédérale sur la formation professionnelle (LFPr) du 13 décembre 2002, l'ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr) du 19 novembre 2003 et l'ordonnance concernant les conditions minimales de reconnaissance des filières de formation et des études postdiplômes des écoles supérieures (OCM ES) du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR) du 11 septembre 2017, le fondement juridique pour la reconnaissance de la filière de formation «Technologie agroalimentaire».

L'approbation du plan d'études cadre devient caduque si le renouvellement de l'approbation du plan d'études cadre n'est pas demandé au SEFRI dans les sept ans suivant l'approbation (art. 9 OCM ES). Dans le cadre du renouvellement, l'organe responsable contrôle l'actualité du plan d'études cadre et le soumet, le cas échéant, à une révision partielle ou totale. L'organe responsable doit s'assurer que les évolutions économiques, technologiques et didactiques sont prises en considération.

Le plan d'études cadre a été élaboré par l'organisation compétente du monde du travail en collaboration avec les prestataires de formation, représentés par la Conférence suisse des écoles supérieures Technique.

Table des matières

1	Organe responsable du plan d'études cadre	5
1.1	Composition et forme juridique	5
1.2	Adresse	5
2	Titre	6
3	Positionnement	7
4	Profil professionnel et compétences opérationnelles	8
4.1	Profil de formation «Technologie agroalimentaire»	8
4.2	Vue d'ensemble des compétences opérationnelles	10
4.2.1	Compétences opérationnelles générales.....	10
4.2.2	Compétences opérationnelles spécifiques à la profession pour la filière de formation «Technologie agroalimentaire»	11
5	Niveau d'exigence.....	16
5.1	Niveau d'exigence des compétences opérationnelles générales	17
5.1.1	A1: Concevoir les processus de management et en prendre la responsabilité	17
5.1.2	A2: Communiquer d'une manière efficace et adaptée à la situation	18
5.1.3	A3: Réfléchir à son développement personnel et le faire progresser.....	19
5.2	Niveau d'exigence des compétences opérationnelles professionnelles spécifiques	19
5.2.1	B4: Piloter et exécuter les processus de développement alimentaire.....	19
5.2.2	B5: Produire des denrées alimentaires.....	20
5.2.3	B6: Organiser et optimiser les processus.....	20
5.2.4	B7: Utiliser des techniques de procédés dans la production	21
5.2.5	B8: Garantir la sécurité alimentaire et la qualité.....	22
5.2.6	B9: Diriger des collaborateurs	23
5.2.7	B10: Utiliser de façon ciblée des méthodes de résolution de problèmes et de tâches	23
5.2.8	B11: Planifier, diriger, exécuter et évaluer des projets.....	24
5.2.9	B12: Agir de façon responsable et durable dans le domaine de la technologie agroalimentaire.....	25
6	Formes de formation proposées et heures de formation.....	26
6.1	Formes de formation proposées	26
6.2	Répartition des heures de formation.....	27
6.2.1	Répartition des heures de formation sur les domaines de compétences	27
6.2.2	Répartition des heures de formation sur les composantes scolaires et pratiques de la formation	27
7	Conditions d'admission	31
7.1	Bases.....	31
7.2	Admission aux filières de formation avec CFC correspondant (3600 heures de formation)	31
7.3	Admission aux filières de formation sans CFC correspondant (5400 heures de formation).....	32
7.4	Admission sur dossier	32
7.5	Prise en compte des acquis	32
8	Coordination entre les composantes scolaires et pratiques de la formation.....	33
9	Procédure de qualification	34
9.1	Procédure de qualification finale.....	34
10	Dispositions finales	35

10.1	Abrogation de l'orientation «Technologie agroalimentaire» du précédent plan d'études cadre	
	Technique	35
10.2	Dispositions transitoires	35
10.2.1	Vérification de la reconnaissance	35
10.2.2	Titre	35
10.3	Entrée en vigueur	36
11	Édiction	37

1 Organe responsable du plan d'études cadre

1.1 Composition et forme juridique

L'organe responsable se compose:

de l'organisation du monde du travail: Communauté de travail technologues en denrées alimentaires CT-TDA

du représentant des prestataires de formation: Conférence des écoles supérieures Technique CES-T

L'organe responsable est chargé de l'élaboration du plan d'études cadre et de son examen périodique conformément à l'ordonnance du DEFR concernant les conditions minimales de reconnaissance des filières de formation et des études postdiplômes des écoles supérieures (art. 9, OCM ES).

1.2 Adresse

Communauté de travail technologues en denrées alimentaires CT-TDA

Effingerstrasse 6A

3001 Berne

Tél. 031 529 50 80

www.lebensmitteltechnologe.ch / info@lebensmitteltechnologe.ch

Conférence des écoles supérieures Technique CES-T

c/o Daniel Sigron

Römergässli 6

2502 Bienne

info@khf-t.ch / www.khf-t.ch

2 Titre

Les prestataires de formation proposant une filière de formation ES en «Technologie agroalimentaire» reconnue sont en droit de décerner le titre suivant protégé au niveau fédéral:

<i>Allemand</i>	<i>Français</i>	<i>Italien</i>
Dipl. Lebensmitteltechnikerin HF Dipl. Lebensmitteltechniker HF	Technicienne diplômée ES en agroalimentaire Technicien diplômé ES en agroalimentaire	Tecnica alimentarista dipl. SSS Tecnico alimentarista dipl. SSS

Traduction anglaise

La traduction anglaise applicable (ci-dessous) est mentionnée dans les suppléments au diplôme. Il ne s'agit toutefois pas d'un titre protégé. Le titre suivant est recommandé en anglais:

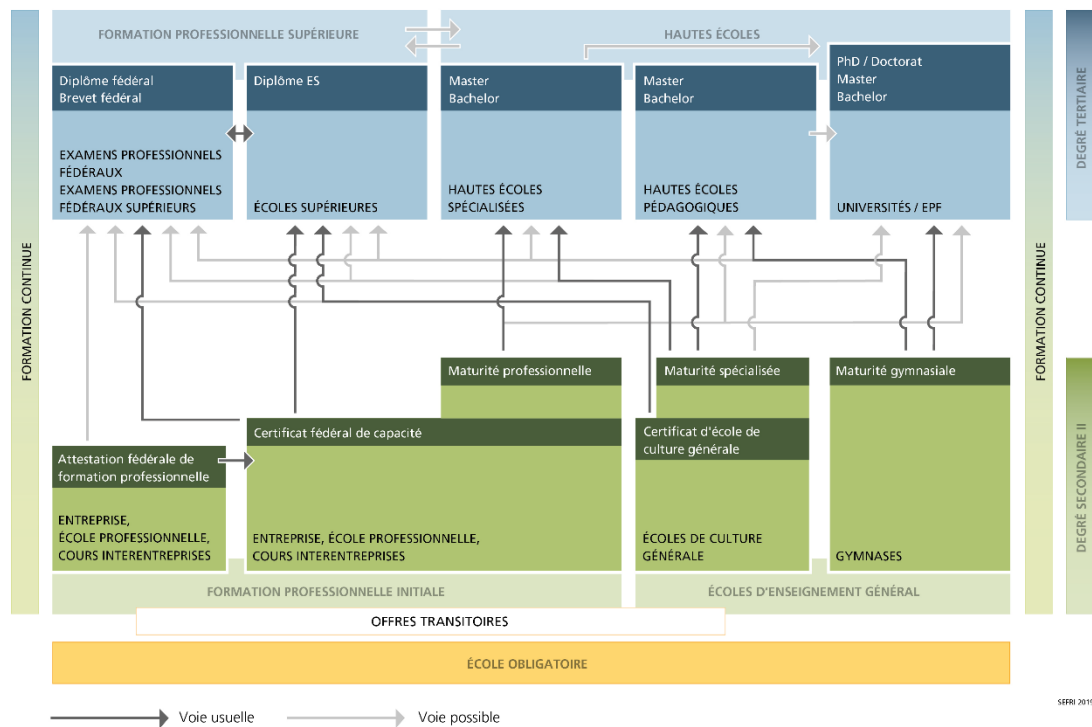
Advanced Federal Diploma of Higher Education in Food Engineering

3 Positionnement

De degré tertiaire, la filière de formation ES «Technologie agroalimentaire» fait suite au degré secondaire II.

Les filières de formation auprès d'écoles supérieures reconnues au plan fédéral relèvent, avec les examens fédéraux, du domaine de la formation professionnelle supérieure et constituent, avec les hautes écoles, le degré tertiaire du système de formation suisse.

La formation présente un lien important avec le marché du travail et inculque des compétences permettant aux diplômés¹ d'endosser de manière autonome des responsabilités techniques et managériales dans leur domaine. À la différence des examens fédéraux, les filières de formation ES présentent une orientation plus large et plus généraliste. Les filières de formation ES s'adressent essentiellement aux diplômés du degré secondaire II titulaires d'un certificat fédéral de capacité correspondant. Les conditions d'admission sont formulées explicitement au chapitre 7 du présent plan d'études cadre.



¹ Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

4 Profil professionnel et compétences opérationnelles

4.1 Profil de formation «Technologie agroalimentaire»

Domaine de travail et d'activité

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire travaillent dans les entreprises du secteur agroalimentaire (industrie de transformation des aliments et des produits d'agrément) ou dans des secteurs qui sont similaires par leurs procédures technologiques et opérationnelles (par exemple la fabrication d'aliments pour animaux, de produits pharmaceutiques ou cosmétiques).

Il s'agit pour la plupart de moyennes et de grandes entreprises, qui ont une dimension régionale, nationale ou internationale en fonction de leur spécialisation et des chaînes d'approvisionnement.

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire qui y sont actifs sont des spécialistes et des cadres travaillant à des niveaux de gestion inférieur et intermédiaire. Ils y sont habituellement actifs en tant que responsable d'unité, chef de projet ou responsable de processus. Dans l'exercice de ces fonctions, ils anticipent les développements futurs, participent aux processus de recherche de stratégie et interviennent ensuite de manière créative dans des processus et procédures existants dans leur domaine de responsabilité.

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire travaillent en étroite collaboration avec d'autres spécialistes et cadres au sein des entreprises où ils sont actifs. Grâce à leur proximité avec la pratique, ils représentent un lien important entre la direction et les différents collaborateurs spécialistes et de la production, et garantissent une application optimale des développements de produits dans les normes de production et directives de processus. La collaboration avec des parties prenantes externes tels que les fournisseurs, les acquéreurs, mais également les autorités, fait partie de leurs tâches et exige des compétences appropriées de communication et de négociation.

Il est essentiel que les techniciens diplômés ES en agroalimentaire pensent en réseau et agissent en conséquence afin de pouvoir contribuer au bon fonctionnement de la gestion de la chaîne d'approvisionnement. Ils disposent d'un niveau élevé de compréhension de la qualité et de la sécurité et s'efforcent d'améliorer constamment les processus. Grâce à leurs connaissances spécialisées dans les domaines de la gestion des processus et de la qualité des denrées alimentaires, ils mettent en place et dirigent des systèmes internes d'audit ou sont employés, dans la suite de leur carrière dans le secteur tertiaire, comme auditeurs pour des organismes de certification ou comme inspecteurs des denrées alimentaires.

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire assument une responsabilité tactique et opérationnelle. En raison de l'évolution rapide des habitudes de consommation, de l'exigence croissante d'une production durable en veillant au respect des normes de qualité, et du progrès technologique, en particulier dans le domaine de la numérisation, les techniciens diplômés ES en agroalimentaire sont appelés à élaborer des solutions innovantes et axées sur le marché. Ces nombreux aspects font de l'exercice de la profession une activité complexe et exigeante. À cet égard, les techniciens diplômés ES en agroalimentaire se trouvent dans un champ de tension entre les parties prenantes, et

doivent trouver et mettre en œuvre des solutions créatives en fonction de la situation et économiquement viables. De par leur fonction, ils collaborent de façon interdisciplinaire avec d'autres unités et, de façon autonome, prennent des décisions concernant des problèmes complexes.

En tant que cadres, les techniciens diplômés ES en agroalimentaire endossent la responsabilité économique de leurs processus d'affaires. En outre, avec une orientation internationale au sein de l'entreprise ou dans l'environnement, ils sont appelés à relever de manière appropriée les défis interculturels et le défi logistique des chaînes d'approvisionnement mondiales.

Grâce à leur polyvalence et à leurs connaissances pratiques, les techniciens diplômés ES en agroalimentaire sont des interlocuteurs importants. À cet égard, ils organisent des formations pour le personnel ou dirigent des groupes de travail sur la sécurité alimentaire, la protection de la santé et l'environnement.

Contribution à la société, à l'économie, à la nature et à la culture

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire apportent une contribution importante à la sécurité d'approvisionnement de la société grâce à leur activité, en produisant et en mettant à disposition des denrées alimentaires sûres et durables conformément à des normes de qualité prédéfinies. Les produits finaux font souvent partie du patrimoine culturel d'un pays. En Suisse par exemple, ils représentent des valeurs telles que la qualité et la sécurité, et ont en conséquence une portée non seulement nationale, mais également internationale.

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire assument une responsabilité sociale en développant et en produisant des denrées alimentaires en tenant compte des besoins du moment.

Ils sont sensibilisés aux questions environnementales, et évitent tout type de gaspillage en améliorant en permanence les processus et les procédures de travail. Ils réduisent le besoin en énergie dans leur domaine d'activité au sein de l'entreprise en remettant en question des processus existants, en examinant des potentiels d'efficacité et en déduisant des mesures d'optimisation en collaboration avec des experts. Ils veillent également en particulier au respect des directives en matière d'hygiène et, lorsque cela est nécessaire, prennent des mesures pour protéger les collaborateurs, la population et l'environnement.

4.2 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles

4.2.1 Compétences opérationnelles générales

A1	Concevoir les processus de management et en prendre la responsabilité	A1.1 Exécuter, développer et optimiser les processus de l'entreprise de façon responsable	A1.2 Vérifier les processus et soumettre des propositions convaincantes d'amélioration permanente aux décideurs	A1.3 Utiliser le savoir technique en le combinant aux connaissances économiques pour un développement réussi de l'entreprise sur les plans économique, écologique et social	A1.4 Contribuer à la conception, au soutien et à la mise en œuvre des processus de transformation dans le domaine des nouvelles technologies, des nouveaux modèles d'affaires, des réorganisations ou des innovations en matière de processus d'affaires
		A1.5 Considérer les bases légales, les réglementations et les normes pertinentes pour les facteurs de production et les produits, et veiller à ce qu'elles soient respectées	A1.6 Établir des relations avec la clientèle	A1.7 Sensibiliser à la conformité relative à l'entreprise, et décider et agir en tant que responsable hiérarchique en fonction de ses possibilités	A1.8 Contribuer au développement et à la mise en œuvre de l'assurance qualité dans son propre champ d'action
A2	Communiquer d'une manière efficace et adaptée à la situation	A2.1 Communiquer de façon cohérente, transparente et, adaptée au destinataire à l'oral comme à l'écrit	A2.2 Susciter l'intérêt des destinataires et communiquer de manière crédible et convaincante	A2.3 Sélectionner la quantité et la qualité des informations en fonction des destinataires et, sur cette base, déterminer le type d'informations	A2.4 Présenter les résultats du travail à l'aide d'éléments médiatiques et rhétoriques adaptés au groupe cible

		A2.5 Utiliser les technologies de l'information et de la communication (TIC) avec professionnalisme	A2.6 Utiliser la terminologie propre à la branche de la technologie agroalimentaire et la communiquer dans un langage compréhensible pour les travailleurs spécialisés	A2.7 Rédiger des rapports de façon professionnelle et compréhensible pour les destinataires	A2.8 Dans le quotidien professionnel, communiquer oralement et par écrit dans une autre langue nationale ou en anglais au niveau B1
A3	Réfléchir à son développement personnel et le faire progresser	A3.1 Évaluer régulièrement ses propres compétences vis-à-vis des exigences professionnelles, en déduire le besoin d'apprentissage et susciter l'évolution correspondante	A3.2 Acquérir de nouvelles connaissances au moyen de méthodes appropriées et réaliser une formation continue proche de l'emploi	A3.3 Évaluer, adapter et intégrer les nouvelles évolutions et tendances de manière critique et réflexive	A3.4 Développer ses propres compétences TIC en continu
		A3.5 Réfléchir à son propre état d'esprit, son ressenti et son action et mettre en œuvre des mesures de développement personnel			

4.2.2 Compétences opérationnelles spécifiques à la profession pour la filière de formation «Technologie agroalimentaire»

B4	Piloter et exécuter les processus de développement alimentaire	B4.1 Développer et optimiser les denrées alimentaires sur la base de leurs propriétés nutritionnelles et des dispositions de la législation sur les denrées alimentaires	B4.2 Effectuer une évaluation correcte des risques lors du développement de denrées alimentaires et vérifier la faisabilité	B4.3 Planifier, exécuter et documenter l'ensemble du processus du développement alimentaire, de l'essai en laboratoire à la production dans la grande installation (mise à l'échelle)	B4.4 Évaluer et interpréter les résultats, et en déduire les prochaines étapes de développement
----	--	---	--	--	--

		B4.5 Mapper les dispositions de la législation sur les denrées alimentaires et les appliquer dans la production des denrées alimentaires			
B5	Produire des denrées alimentaires	B5.1 Planifier, diriger et vérifier la production et le conditionnement de denrées alimentaires en tenant compte des processus en amont et en aval	B5.2 Identifier les problèmes et les risques lors de la production, et prendre les mesures nécessaires	B5.3 Optimiser méthodiquement le processus de production au niveau de l'installation spécifique	B5.4 Veiller au respect des exigences légales lors de la production, et prendre des mesures pour garantir la fiabilité des installations techniques de production
B6	Organiser et optimiser les processus	B6.1 Analyser et évaluer les processus de production de denrées alimentaires, le contexte et les interfaces	B6.2 Déduire et proposer le potentiel d'optimisation en tenant compte des conditions cadres et des directives	B6.3 Organiser et optimiser les processus de production de denrées alimentaires en fonction de l'objectif de processus	B6.4 Rédiger, mettre à jour et alimenter les descriptions de processus avec un niveau de détail approprié et de manière compréhensible pour les personnes concernées
		B6.5 Déterminer, au moyen d'instruments et de procédures appropriés, les paramètres essentiels des processus tels que les KPI, qui permettent de mesurer le processus de production de denrées alimentaires	B6.6 Analyser et interpréter les valeurs mesurées, et préparer les données de façon compréhensible pour les personnes concernées et les instances supérieures	B6.7 Déterminer des points critiques de processus de production de denrées alimentaires et proposer des mesures ou en prendre directement pour optimiser le processus	B6.8 Démontrer l'efficacité des mesures prises pour optimiser les processus de production de denrées alimentaires

B7	Utiliser des techniques de procédés dans la production	<p>B7.1</p> <p>Évaluer et recommander la technique de procédés appropriée pour le processus de production conformément aux exigences du développement de produits</p>	<p>B7.2</p> <p>Valider les installations pour l'application de la technique de procédés nécessaire</p>	<p>B7.3</p> <p>Contrôler et documenter le processus de fabrication au moyen de chiffres clés, et développer et introduire des propositions d'amélioration</p>	
B8	Garantir la sécurité alimentaire et la qualité	<p>B8.1</p> <p>Identifier et mettre en œuvre les lois et normes pertinentes et en vigueur sur les denrées alimentaires, dans son propre domaine d'activité</p>	<p>B8.2</p> <p>Décider en fonction des exigences en matière de sécurité alimentaire et de qualité, conseiller et former dans le domaine de qualité et de la sécurité</p>	<p>B8.3</p> <p>Identifier les écarts par rapport aux directives sur la sécurité alimentaire et introduire des mesures appropriées</p>	<p>B8.4</p> <p>Respecter les normes concernant la sécurité alimentaire et la qualité</p>
		<p>B8.5</p> <p>Appliquer et contrôler l'analyse des dangers HACCP, apporter des innovations et faire des corrections au besoin</p>	<p>B8.6</p> <p>Établir, diriger et exécuter des audits internes concernant la sécurité alimentaire et/ou la qualité des denrées alimentaires</p>		
B9	Gérer les collaborateurs	<p>B9.1</p> <p>Agir de façon responsable et en suivant les principes de psychologie du travail dans les relations avec les collaboratrices et collaborateurs</p>	<p>B9.2</p> <p>Assumer des responsabilités et analyser son propre comportement et sa propre attitude en matière de gestion</p>	<p>B9.3</p> <p>Accompagner et développer les collaboratrices et collaborateurs à l'aide de méthodes de gestion appropriées</p>	<p>B9.4</p> <p>Mener des réflexions sur le travail en équipe et convenir des règles</p>
		<p>B9.5</p> <p>Stimuler la motivation au sein de l'équipe et amener celle-ci à des performances de haut niveau</p>	<p>B9.6</p> <p>Exercer, analyser et développer un rôle de leader au sein de l'organisation</p>	<p>B9.7</p> <p>Identifier les conflits interpersonnels, en discuter et prendre des mesures de façon constructive</p>	<p>B9.8</p> <p>Organiser la communication et la collaboration en tenant compte des questions de genre, de la diversité et des réalités interculturelles</p>

		B9.9 Gérer les collaborateurs en fonction d'objectifs			
B10	Utiliser de façon ciblée des méthodes de résolution de problèmes et de tâches	B10.1 Identifier, analyser et résoudre les problèmes ou les tâches dans le contexte de la technologie agroalimentaire, en tenant compte de la pensée en réseau	B10.2 Appliquer les méthodes appropriées de prise de décision lors du développement et de la production de denrées alimentaires, sur la base d'une analyse des critères et des arguments	B10.3 Développer des approches de solutions et créatives, pour des problèmes et des tâches complexes, en tenant compte d'aspects techniques, sociaux, sociétaux, éthiques, écologiques et économiques	B10.4 Utiliser les sources d'information dans le domaine de la technologie agroalimentaire de manière critique et réflexive, et travailler en collaboration dans des réseaux de connaissances
B11	Planifier, diriger, exécuter et évaluer des projets	B11.1 Planifier et mettre en œuvre de façon autonome des projets de technologie agroalimentaire, jusqu'au stade de la réalisation	B11.2 Diriger des projets de technologie agroalimentaire en s'axant sur les objectifs et les résultats	B11.3 Tenir compte des facteurs qui s'influencent mutuellement et anticiper des changements éventuels, puis prendre des mesures appropriées	B11.4 Prendre en compte les facteurs de réussite, le travail en équipe, la planification des ressources, l'impact environnemental et la maîtrise des coûts et contrôler en permanence les écarts par rapport à la planification
		B11.5 Effectuer une analyse des risques et des parties prenantes et tenir compte des résultats dans la planification	B11.6 Établir les bases décisionnelles relatives à un projet	B11.7 Garantir une communication cohérente et transparente	B11.8 Utiliser les concepts et méthodes de projet en tenant compte de la culture organisationnelle
		B11.9 Agir avec initiative et créativité lors de la conception de projets et lors de leur exécution	B11.10 Diriger des projets interdisciplinaires ou travailler de façon collaborative au sein de l'équipe	B11.11 Analyser et documenter la réussite des projets	

B12	Agir de façon responsable et durable dans le domaine de la technologie agroalimentaire	B12.1 Rechercher et traiter de manière autonome des informations relatives aux nouveaux développements dans le domaine de l'écologie (production, conditionnement, matière première, émissions, etc.)	B12.2 Surveiller l'utilisation d'énergie et de ressources et prendre des mesures pour la réduction et l'adoption de ressources plus respectueuses de l'environnement et pour la fermeture de cycles des matériaux	B.12.3 Contrôler l'utilisation d'énergie lors de la production des denrées alimentaires, et la réduire si possible	B12.4 Appliquer les critères de responsabilité sociale, économique, écologique et éthique tout au long de la chaîne de création de valeur de la production des denrées alimentaires
		B12.5 Adhérer aux idées de l'économie circulaire dans le domaine de la technologie agroalimentaire, et les appliquer lorsque cela est raisonnable	B12.6 Assumer la responsabilité et concevoir la sécurité au travail et la protection de la santé des collaborateurs dans son domaine d'activité personnel en tant que supérieur hiérarchique		

5 Niveau d'exigence

Le niveau d'exigence à l'égard d'une compétence est défini par la complexité de la problématique à résoudre, la variabilité et l'imprévisibilité du contexte de travail, tout comme la responsabilité en matière de collaboration et de management. Les diplômés ES sont généralement en mesure d'analyser les problématiques et les défis, de les évaluer de manière adéquate et de les résoudre, respectivement de les relever avec des stratégies innovantes. Les compétences opérationnelles sont réparties en quatre niveaux d'exigence.

Niveau de compétences 1: novice

Remplissent de façon autonome des exigences techniques; majoritairement des tâches récurrentes, dans un domaine d'activité clair et des structures stables; travail en équipe et sous la direction d'une instance.

Niveau de compétences 2: avancé

Identifient et analysent de vastes tâches techniques dans un contexte de travail complexe et un domaine de travail changeant; dirigent en partie de petites équipes; mènent à bien les travaux de façon autonome, sous la responsabilité d'un tiers.

Niveau de compétences 3: action professionnelle

Traitent de nouvelles tâches et problématiques complexes dans un environnement de travail imprévisible; endossent la responsabilité opérationnelle, planifient, agissent et évaluent de façon autonome.

Niveau de compétences 4: expertise

Développent des solutions novatrices dans un champ d'activité complexe, anticipent les changements futurs et agissent de façon proactive; endossent une responsabilité stratégique et promeuvent les changements et les développements.

5.1 Niveau d'exigence des compétences opérationnelles générales

5.1.1 A1: Concevoir les processus de management et en prendre la responsabilité

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire agissent sur la base de stratégies et d'objectifs définis par la direction. Ils sont souvent chargés de participer à l'élaboration des processus ou sont responsables de leur respect et de leur développement.

Il s'agit, d'une part, de parvenir à un travail de haute qualité et, d'autre part, de garantir la sécurité au travail en mettant en œuvre des mesures qui prennent en compte les réglementations et les normes. Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire surveillent les évolutions du marché, les analysent et procèdent aux adaptations appropriées ou mettent en place les nouveaux développements appropriés de denrées alimentaires. Grâce à leur expertise, ils apportent un soutien à la direction de l'entreprise ou à des unités individuelles.

En tant que cadres ayant une responsabilité correspondante dans le domaine, ils participent activement au développement de l'entreprise.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
A1.1	Exécuter, développer et optimiser les processus de l'entreprise de façon responsable	3
A1.2	Vérifier les processus et soumettre des propositions convaincantes d'amélioration permanente aux décideurs	3
A1.3	Utiliser le savoir technique en le combinant aux connaissances économiques pour un développement réussi de l'entreprise sur les plans économique, écologique et social	3
A1.4	Contribuer à la conception, au soutien et à la mise en œuvre des processus de transformation dans le domaine des nouvelles technologies, des nouveaux modèles d'affaires, des réorganisations ou des innovations en matière de processus d'affaires	2
A1.5	Considérer les bases juridiques, les réglementations et normes pertinentes pour les facteurs de production et les produits, et veiller à ce qu'elles soient respectées	3
A1.6	Établir des relations avec la clientèle	2
A1.7	Sensibiliser à la conformité relative à l'entreprise, et décider et agir en tant que responsables hiérarchiques en fonction des possibilités	2
A1.8	Contribuer au développement et à la mise en œuvre de l'assurance qualité dans son propre champ d'action	3

5.1.2 A2: Communiquer d'une manière efficace et adaptée à la situation

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire présentent des faisceaux de faits, des problématiques, des idées et des résultats à leurs supérieurs, devant un public spécialisé et à des profanes. L'effet et le succès sont tributaires d'une communication adaptée au groupe cible. Il est essentiel d'attirer l'attention et de susciter l'intérêt de l'auditoire à l'aide d'énoncés compréhensibles et, dans le rôle d'intervenants, d'être convaincants et crédibles. Ce faisant, il importe que les techniciens diplômés ES en agroalimentaire mettent en œuvre des techniques et méthodes adaptées et prennent en compte les aspects des informations qualitatives et quantitatives en s'adaptant à leurs auditoires.

Ils parlent aussi bien le langage de la science que celui de la pratique, et agissent ainsi en tant que lien précieux entre les différentes parties prenantes. Ils sont régulièrement sollicités pour exprimer leurs points de vue de spécialistes ou pour donner des consignes précises à des tiers.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
A2.1	Communiquer de façon cohérente, transparente et en s'adaptant à l'auditoire à l'oral comme à l'écrit	2
A2.2	Susciter l'intérêt des destinataires et communiquer de manière crédible et convaincante	3
A2.3	Sélectionner la quantité et la qualité des informations en fonction des destinataires et, sur cette base, déterminer le type d'informations	2
A2.4	Présenter les résultats du travail à l'aide d'éléments médiatiques et rhétoriques adaptés au groupe cible	3
A2.5	Utiliser les technologies de l'information et de la communication (TIC) avec professionnalisme	3
A2.6	Utiliser la terminologie propre à la branche de la technologie agroalimentaire et la communiquer dans un langage compréhensible pour les travailleurs spécialisés	3
A2.7	Rédiger des rapports de façon professionnelle et compréhensible pour les destinataires	3
A2.8	Dans le quotidien professionnel, communiquer oralement et par écrit dans une autre langue nationale ou en anglais au niveau B1	B1

5.1.3 A3: Réfléchir à son développement personnel et le faire progresser

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire travaillent dans un environnement caractérisé par des facteurs de production en constante évolution. Cette dynamique exige une grande ouverture au changement et une volonté de s'engager dans un apprentissage continu informel, formel et non formel.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
A3.1	Évaluer régulièrement ses propres compétences vis-à-vis des exigences professionnelles, en déduire le besoin d'apprentissage et susciter l'évolution correspondante	3
A3.2	Acquérir de nouvelles connaissances au moyen de méthodes appropriées et réaliser une formation continue proche de l'emploi	3
A3.3	Évaluer, adapter et intégrer les nouvelles évolutions et tendances de manière critique et réflexive	3
A3.4	Développer ses propres compétences en TIC en continu	3
A3.5	Réfléchir à son propre état d'esprit, son ressenti et son action et mettre en œuvre des mesures de développement personnel	3

5.2 Niveau d'exigence des compétences opérationnelles professionnelles spécifiques

5.2.1 B4: Piloter et exécuter les processus de développement alimentaire

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire sont responsables du développement, de l'optimisation et de la réalisation de denrées alimentaires ainsi que de leurs processus de production et de conditionnement. Ils réalisent la planification, l'exécution ainsi que la documentation d'essais de production. À cet égard, ils veillent à l'efficacité et à la sûreté des procédés de production et de conditionnement.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
B4.1	Développer et optimiser les denrées alimentaires sur la base de leurs propriétés nutritionnelles et des dispositions de la législation sur les denrées alimentaires	3
B4.2	Effectuer une évaluation correcte des risques lors du développement de denrées alimentaires et vérifier la faisabilité	3

B4.3	Planifier, exécuter et documenter l'ensemble du processus haut de gamme du développement alimentaire, de l'essai en laboratoire à la production dans la grande installation	3
B4.4	Évaluer et interpréter les résultats, et en déduire les prochaines étapes de développement	3
B4.5	Mapper les dispositions de la législation sur les denrées alimentaires et les appliquer dans la production des denrées alimentaires	3

5.2.2 B5: Produire des denrées alimentaires

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire dirigent la production et le conditionnement de denrées alimentaires dans le cadre de la production. Ce faisant, ils planifient la construction et l'utilisation des installations. En collaboration avec une équipe, ils surveillent la qualité et veillent au respect des prescriptions légales, et s'assurent de la réduction de la consommation des ressources. En appliquant des mesures des processus d'amélioration continue appropriées, ils promeuvent un niveau élevé de fiabilité, d'efficacité énergétique et d'utilisation efficace des ressources.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
B5.1	Planifier, diriger et vérifier la production et le conditionnement de denrées alimentaires en tenant compte des processus en amont et en aval	3
B5.2	Identifier les problèmes et les risques lors de la production, et prendre les mesures nécessaires	4
B5.3	Optimiser avec méthode le processus de production au niveau de l'installation spécifique	4
B5.4	Veiller au respect des exigences légales lors de la production, et prendre des mesures pour garantir la fiabilité des installations techniques de production	4

5.2.3 B6: Organiser et optimiser les processus

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire vérifient la performance des processus de production de denrées alimentaires et proposent des changements appropriés ou prennent des mesures éventuelles pour améliorer des processus suivant les méthodes du moment. En vue de l'optimisation des processus, ils tiennent compte de tous les facteurs pertinents tels que les normes, les lois, les exigences des clients, les ressources, la qualité, les caractéristiques de l'économie d'entreprise, les conditions de travail, les exigences relatives à la protection de l'environnement ou la fiabilité.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
B6.1	Analyser et évaluer les processus de production de denrées alimentaires, l'environnement et les interfaces	3
B6.2	Déduire et proposer le potentiel d'optimisation en tenant compte des conditions cadres et des orientations	4
B6.3	Organiser et optimiser les processus de production de denrées alimentaires en fonction de l'objectif de processus	3
B6.4	Rédiger les descriptions de processus de manière structurée et raisonnablement détaillée et de manière compréhensible par les personnes concernées, les mettre à jour et les alimenter	3
B6.5	Au moyen d'instruments et de procédures appropriés, déterminer les caractéristiques essentielles des processus tels que les KPI, lesquelles caractéristiques permettent de mesurer le processus de production de denrées alimentaires	3
B6.6	Analyser et interpréter les valeurs mesurées, et préparer les données de façon compréhensible pour les personnes concernées et les instances supérieures	3
B6.7	Déterminer des points critiques de processus de production de denrées alimentaires et proposer des mesures ou en prendre directement pour optimiser le processus	3
B6.8	Démontrer l'efficacité des mesures prises pour optimiser les processus de production de denrées alimentaires	3

5.2.4 B7: Utiliser des techniques de procédés dans la production

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire sont responsables des installations relevant de la technique des procédés, de leur évaluation à leur contrôle au sein de l'entreprise. La technique des procédés décrit tous les types de procédés permettant de transformer les matières premières au cours d'un processus jusqu'à l'obtention d'un produit, au moyen de processus chimio-physiques et/ou de méthodes biotechnologiques.

La transformation est de plus en plus hautement automatisée. Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire évaluent les procédés dans l'ensemble du processus de fabrication complexe, et les utilisent de manière appropriée. Ils valident les installations pour l'application des procédés, évaluent ceux-ci sur la base de chiffres clés, et développent des propositions d'amélioration.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
B7.1	Évaluer et recommander la technologie des procédés appropriée pour le processus de production conformément aux exigences du développement de produits	3
B7.2	Valider les installations pour l'application de la technologie de procédés nécessaire	3
B7.3	Contrôler et documenter le processus de fabrication au moyen de chiffres clés, et développer et introduire des propositions d'amélioration	3

5.2.5 B8: Garantir la sécurité alimentaire et la qualité

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire sont responsables de la sécurité alimentaire. En tant que cadres possédant des connaissances approfondies de la législation sur les denrées alimentaires et des normes de qualité pertinentes, ils s'assurent que les denrées alimentaires sont conformes à la qualité requise et qu'elles ne mettent pas en danger la santé des consommateurs. En tant que responsables professionnels et directionnels, ils définissent les paramètres de production afin de garantir la sécurité alimentaire, contrôlent la fabrication et les collaborateurs, et interviennent de façon autonome lorsque la sécurité alimentaire est menacée.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
B8.1	Identifier et mettre en œuvre les lois et normes pertinentes et applicables sur les denrées alimentaires, lesquelles sont liées à son domaine d'activité	2
B8.2	Prendre des décisions en fonction des orientations des exigences en matière de sécurité alimentaire et de qualité, et conseiller et former dans le domaine de qualité et de la sécurité	2
B8.3	Identifier les écarts par rapport aux orientations sur la sécurité alimentaire et introduire des mesures appropriées	3
B8.4	Respecter les normes concernant la sécurité alimentaire et la qualité	3
B8.5	Appliquer et contrôler l'analyse des dangers HACCP, apporter des innovations et faire des corrections au besoin	3
B8.6	Établir, diriger et exécuter des audits internes concernant la sécurité alimentaire et/ou la qualité des denrées alimentaires	2

5.2.6 B9: Diriger des collaborateurs

De par leur responsabilité professionnelle et directionnelle en tant que cadres inférieurs ou moyens, les techniciens diplômés ES en agroalimentaire participent directement au succès de l'entreprise.

Ils dirigent des équipes, des groupes de travail ou des unités de composition souvent internationale et multiculturelle. Dans ce cadre, ils doivent jongler entre les hommes, la technique et l'organisation et entre leurs exigences variées.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
B9.1	Agir de façon responsable suivant les principes de psychologie du travail dans les relations avec les collaboratrices et collaborateurs	3
B9.2	Assumer des responsabilités et analyser son propre comportement et à sa propre attitude en matière de gestion	3
B9.3	Accompagner et développer les collaborateurs à l'aide de méthodes de gestion appropriées	4
B9.4	Mener des réflexions sur le travail en équipe et convenir des règles	3
B9.5	Stimuler la motivation au sein de l'équipe et amener celle-ci à des performances de haut niveau	3
B9.6	Exercer, analyser et développer un rôle de leader au sein de l'organisation	3
B9.7	Identifier les conflits interpersonnels, en discuter et prendre des mesures de façon constructive	4
B9.8	Concevoir la communication et la collaboration en tenant compte des questions de genre pertinentes, de la diversité et des réalités interculturelles	3
B9.9	Diriger les collaborateurs en fonction d'objectifs	3

5.2.7 B10: Utiliser de façon ciblée des méthodes de résolution de problèmes et de tâches

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire travaillent au sein d'équipes interdisciplinaires de composition diverse dans les domaines de la résolution des problèmes et de l'innovation en matière de processus de la technologie agroalimentaire.

Souvent confrontés à des problèmes inattendus ou à des tâches exigeantes dans le domaine du développement et de la production de denrées alimentaires, ils cherchent à identifier les causes et à trouver des solutions dans leur domaine d'activité, de façon systématique et créative.

Grâce à des méthodes appropriées de résolution des problèmes, de créativité et d'innovation, ils apportent une contribution importante au développement de l'entreprise et de ses produits ou prestations de la branche de la technologie agroalimentaire.

L'action des techniciens diplômés ES en agroalimentaire relève d'une procédure systématique, théorique et globale, ainsi que d'une pensée en réseau.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
B10.1	Identifier, analyser et résoudre les problèmes ou les tâches à la lumière de la technologie agroalimentaire, en tenant compte de la pensée en réseau	3
B10.2	Appliquer les méthodes appropriées de prise de décision lors du développement et de la production de denrées alimentaires, sur la base d'une analyse des critères et de l'argumentation	3
B10.3	Élaborer des approches de solutions, tant globales que créatives, pour des problèmes et des tâches complexes, en tenant compte d'aspects techniques, sociaux, sociétaux, éthiques, écologiques et économiques	3
B10.4	Utiliser les sources d'information dans le domaine de la technologie agroalimentaire de manière critique et réflexive, et travailler en collaboration dans des réseaux de connaissances	3

5.2.8 B11: Planifier, diriger, exécuter et évaluer des projets

Le champ d'activité des techniciens diplômés ES en agroalimentaire est composé de différents projets en plus des processus de développement et de production. Il peut s'agir par exemple de projets d'innovation, d'évaluation, de transformation ou d'approvisionnement. En tant que membres d'une équipe de projet, ils prennent part à des projets conformément au domaine de tâches ou planifient et dirigent de tels projets de façon autonome.

Le monde des projets liés à la technologie agroalimentaire se caractérise par un niveau élevé d'interdisciplinarité, de complexité et assez fréquemment par des conflits d'objectifs. Dans cette situation délicate, il est nécessaire de prendre des décisions rationnelles sur la base d'informations pertinentes.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
B11.1	Planifier et mettre en œuvre de façon autonome des projets de technologie agroalimentaire, jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être réalisés	3

B11.2	Diriger des projets de technologie agroalimentaire en s'axant sur les objectifs et les résultats	3
B11.3	Tenir compte des facteurs qui s'influencent mutuellement et anticiper des changements éventuels, puis prendre des mesures appropriées	3
B11.4	Prendre en compte les facteurs de réussite, le travail en équipe, la planification des ressources, l'impact environnemental et la maîtrise des coûts et vérifier en permanence les irrégularités par rapport à la planification	3
B11.5	Effectuer une analyse des risques et des parties prenantes et tenir compte des résultats dans la planification	3
B11.6	Établir les bases des décisions relatives à un projet	3
B11.7	Garantir une communication cohérente et transparente	3
B11.8	Utiliser les concepts et méthodes de projet en tenant compte de la culture organisationnelle	3
B11.9	Agir avec initiative et créativité lors de la conception de projets et lors de leur exécution	3
B11.10	Diriger des projets interdisciplinaires ou travailler de façon collaborative au sein de l'équipe dans le cadre de tels projets	3
B11.11	Analyser et documenter la réussite des projets	3

5.2.9 B12: Agir de façon responsable et durable dans le domaine de la technologie agroalimentaire

Les ressources doivent être utilisées de façon rigoureuse et parcimonieuse, et l'environnement doit être préservé. Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire tiennent compte des aspects écologique, économique, social et éthique dans toutes leurs planifications, conceptions, mises en œuvre et décisions opérationnelles.

Compétences opérationnelles:

N°	Compétence opérationnelle	Niveau
B12.1	Rechercher et traiter de manière autonome des informations relatives aux nouveaux développements dans le domaine de l'écologie (production, conditionnement, matière première, émissions, etc.)	2

B12.2	Surveiller l'utilisation d'énergie et de ressources et prendre des mesures pour la réduction et l'adoption de ressources plus respectueuses de l'environnement et pour la fermeture de cycles des matériaux	2
B12.3	Contrôler l'utilisation d'énergie lors de la production des denrées alimentaires, et la réduire si possible	2
B12.4	Appliquer les critères de responsabilité sociale, économique, écologique et éthique tout au long de la chaîne de création de valeur de la production des denrées alimentaires	2
B12.5	Adhérer aux idées de l'économie circulaire dans le domaine de la technologie agroalimentaire, et les appliquer lorsque cela est raisonnable	2
B12.6	Assumer la responsabilité et concevoir la sécurité au travail et de la protection de la santé des collaborateurs dans son domaine d'activité personnel en tant que responsable hiérarchique	4

6 Formes de formation proposées et heures de formation

6.1 Formes de formation proposées

Les filières de formation peuvent être proposées sous une forme à plein temps ou en cours d'emploi.

Les filières de formation à plein temps, stage compris, durent au moins deux ans, les filières de formation en cours d'emploi au moins trois ans (cf. art. 29 al. 2 LFPr).

Pour les filières de formation suivantes, les nombres d'heures minimaux figurant ci-dessous s'appliquent, au sens de l'article 42 alinéa 1 OFPr:

- Pour les filières de formation qui reposent sur un certificat fédéral de capacité dans le domaine correspondant aux études: 3600 heures de formation; dont au moins 2880 heures dispensées hors de la formation pratique
- Pour les filières de formation qui ne reposent pas sur un certificat fédéral de capacité dans le domaine correspondant aux études: 5400 heures de formation; dont au moins 3600 heures dispensées hors de la formation pratique.

Les prestataires de formation peuvent définir des domaines d'approfondissement ou des spécialisations, avec une latitude de 10% au maximum des heures totales de la formation. Ceux-ci doivent être décrits dans le plan d'études de l'école, avec les compétences supplémentaires correspondantes. Le titre protégé reste inchangé.

6.2 Répartition des heures de formation

6.2.1 Répartition des heures de formation sur les domaines de compétences

<i>Domaines</i>	<i>Quotas horaires</i>
Domaines de compétences A1-A3	15%-30%
Domaines de compétences B4-B12	60%-85%
Domaine d'approfondissement du prestataire de formation (option)	10% au max
Total: consigne	100%

6.2.2 Répartition des heures de formation sur les composantes scolaires et pratiques de la formation

Le présent plan d'études cadre distingue les composantes de formation suivantes:

Cours en contact direct

<i>Description</i>	<i>Exemples</i>	<i>Indicateurs</i>
Encadrement analogique et numérique synchrone de classes, de groupes ou de personnes individuelles par des enseignants	Cours classique en présentiel Laboratoire Groupes de travail encadrés Webinaires synchrones Encadrement assuré par voie analogique ou numérique de personnes individuelles ou de petits groupes Travaux accompagnés en laboratoire ou travaux de terrain Formation accompagnée sur simulateurs Contrôle d'apprentissage formatif	Heures de travail attestables des enseignants avec les étudiants

Apprentissage autonome encadré

<i>Description</i>	<i>Exemples</i>	<i>Indicateurs</i>
Tâches d'apprentissage confiées, qui doivent être exécutées par des personnes individuelles ou des groupes dans un cadre temporel prescrit.	Exercices Définition de tâches Consignes de lectures préstructurées Tutoriels Vidéos interactives Mandats de recherche Devoirs de transfert Tâches de stage Tâches de laboratoire ou de terrain accompagnées	Définitions de tâches Ancrage curriculaire dans le plan d'étude école Liaison avec cours en contact direct

Apprentissage autonome individuel

<i>Description</i>	<i>Exemples</i>	<i>Indicateurs</i>
Apprentissage individuel et autogéré dans le but d'atteindre les objectifs de la filière de formation.	Préparation et suivi Préparation aux examens Heures d'apprentissage générales Travail centré sur les centres d'intérêt (approfondissement) Travaux en laboratoire ou travaux de terrain autonomes	Heures d'apprentissage individuelles (temps consacré rapporté par les étudiants)

Pratique

<i>Description</i>	<i>Exemples</i>	<i>Indicateurs</i>
Pratique dans l'activité professionnelle correspondante.	Activité pratique dans des domaines d'activité pertinents (taux d'occupation: au moins 50%)	Formation en cours d'emploi Concept de vérification par le prestataire de formation 720 heures au maximum imputables avec 3600 heures de formation

		ou 1800 heures au maximum imputables avec 5400 heures de formation
--	--	--

Stages

<i>Description</i>	<i>Exemples</i>	<i>Indicateurs</i>
Travail dans un environnement de travail réel ou axé sur la pratique, sous la surveillance de personnel spécialisé	Travaux pratiques accompagnés par du personnel spécialisé pour l'acquisition des compétences opérationnelles professionnelles Travaux pratiques en atelier et en laboratoire Travaux pratiques sur des projets au sein de l'institution de formation Stage dans un environnement de travail réel	Formation à temps complet Concept de surveillance des entreprises de stage/places de stage/lieux de stage Au moins 720 heures (avec CFC correspondant) imputables à un minimum de 3600 heures de formation ou au moins 1800 heures (sans CFC correspondant) imputables à un minimum de 5400 heures de formation

Procédure de qualification

<i>Description</i>	<i>Exemples</i>	<i>Indicateurs</i>
Contrôles sommatifs du succès de la formation et examens	Examens semestriels Examens intermédiaires Justificatifs de compétences Examens de diplôme Travaux de diplôme Travaux semestriels évalués	Travaux évalués; pertinence pour la promotion; mention dans les règlements d'examens et de diplômes avec des indications quantitatives (sans préparation à l'examen)

Les quotas horaires se répartissent comme suit sur les différentes composantes de formation scolaires et pratiques:

<i>Composantes de la formation</i>	<i>Avec CFC correspondant</i>		<i>Sans CFC correspondant</i>	
	<i>Heures de formation En cours d'emploi</i>	<i>Heures de formation Plein temps</i>	<i>Heures de formation En cours d'emploi</i>	<i>Heures de formation Plein temps</i>
Cours en contact direct Dont enseignement en présentiel sur le site	Au moins 1500 Au moins 500	Au moins 1500 Au moins 500	Au moins 1900 Au moins 700	Au moins 1900 Au moins 700
Apprentissage autonome encadré	Au moins 400	Au moins 400	Au moins 500	Au moins 500
Apprentissage autonome individuel	Au moins 200	Au moins 200	Au moins 300	Au moins 300
Procédure de qualification	Au moins 300	Au moins 300	Au moins 300	Au moins 300
Total heures de formation sans pratique *	Au moins 2880	Au moins 2880	Au moins 3600	Au moins 3600
Pratique professionnelle et stages				
Pratique (en cours d'emploi, taux d'activité d'au moins 50%) Heures de formation prises en compte sur la base de l'activité professionnelle	720 au max	–	1800 au max	
Stages		Au moins 720		Au moins 1800
Total consigne conformément à l'art. 3 OCM ES	Au moins 3600	Au moins 3600	Au moins 5400	Au moins 5400

* Le total minimal de 2880 ou 3600 heures de formation doit être atteint. Les prestataires de formation sont libres de choisir les composantes de formation comportant davantage que le nombre d'heures de formation minimum spécifié.

7 Conditions d'admission

7.1 Bases

Les prestataires de formation sont chargés de la procédure d'admission et règlementent celle-ci dans leur règlement d'études en tenant compte des bases légales (LFPr, OFPr, OCM ES et le présent PEC).

7.2 Admission aux filières de formation avec CFC correspondant (3600 heures de formation)

Pour la filière de formation «Technologie agroalimentaire», les formations professionnelles initiales ci-dessous sont considérées comme des domaines correspondants aux études. Cette liste mentionne les dénominations professionnelles actuelles.

Sont incluses les dénominations professionnelles de précédentes formations professionnelles initiales qui ont été renommées ou complétées dans le cadre d'une révision partielle (remaniement partiel d'une profession) ou totale (remaniement global d'une profession).

Einschlägige berufliche Grundbildung mit EFZ	Formation professionnelle initiale avec CFC correspondants	Formazione professionale di base con AFC pertinente
Bäckerin-Konditorin-Confiseurin Bäcker-Konditor-Confiseur	Boulangère-pâtissière-confiseuse Boulangier-pâtissier-confiseur	Panettiera-pasticciera-confettiera Panettiere-pasticciere-confettiere
Fleischfachfrau Fleischfachmann	Bouchère-charcutière Boucher-charcutier	Macellaia-salumiera Macellaio-salumiere
Lebensmitteltechnologin Lebensmitteltechnologe	Technologue en denrées alimentaires Technologue en denrées alimentaires	Tecnica alimentarista Tecnico alimentarista
Milchtechnologin Milchtechnologe	Technologue du lait Technologue du lait	Tecnologa del latte Tecnologo del latte
Müllerin Müller	Meunière Meunier	Mugnaia Mugnaio
Weintechnologin Weintechnologe	Caviste Caviste	Cantiniera Cantiniere
Köchin Koch	Cuisinière Cuisinier	Cuoca Cuoco
Diätköchin Diätkoch	Cuisinière en diététique Cuisinier en diététique	Cuoca in dietetica Cuoco in dietetica

7.3 Admission aux filières de formation sans CFC correspondant (5400 heures de formation)

L'admission d'étudiants sans CFC dans le domaine correspondant aux études requiert un diplôme du degré secondaire II.

7.4 Admission sur dossier

Les prestataires de formation élaborent un concept d'«admission sur dossier» pour les candidats qui:

- a) pour les filières avec CFC correspondant aux études (3600 heures de formation): ne possèdent aucun CFC correspondant, mais peuvent démontrer une qualification équivalente à un CFC correspondant;
- b) pour les filières sans CFC correspondant aux études (5400 heures de formation): peuvent démontrer une qualification équivalente à un diplôme du degré secondaire II.

Le concept répond aux exigences suivantes:

- liste des qualifications équivalentes, respectivement aux CFC correspondants ou aux diplômes du degré secondaire II
- critères d'évaluation des équivalences
- description de la procédure d'évaluation

Les «procédures d'admission sur dossier» doivent être documentées par écrit par les prestataires de formation et conservées pendant au moins cinq ans après le début de la formation.

7.5 Prise en compte des acquis

Les étudiants admis peuvent bénéficier d'une prise en compte des acquis. Les conditions minimales suivantes s'appliquent pour les prises en compte des acquis:

- Les acquis ont généralement été obtenus au niveau tertiaire.
- Les acquis ont été vérifiés de façon attestable par des prestataires de formation ou par des organes responsables, et sont capitalisés.
- Les étudiants ont le devoir de fournir un justificatif.
- Le justificatif n'a pas plus de cinq ans ou il peut être prouvé que la qualification a été maintenue par une expérience professionnelle.
- Pour les étudiants titulaires d'une maturité professionnelle ou gymnasiale, les acquis peuvent être pris en compte dans le domaine des compétences opérationnelles A1-A3.

Les prestataires de formation élaborent un concept de prise en compte des acquis et décident du nombre d'heures qui peuvent être créditées. Les étudiants doivent accomplir le processus de qualification finale, comme décrit dans le chapitre 9.1.

8 Coordination entre les composantes scolaires et pratiques de la formation

Les techniciens diplômés ES en agroalimentaire sont directement préparés au marché du travail par l'intermédiaire d'une coordination concertée des parties de la formation scolaire et pratique. Grâce à leur capacité d'utiliser leurs connaissances scientifiques et techniques pour résoudre des tâches pratiques, ils sont des professionnels très demandés sur le marché du travail.

À cet effet, les prestataires de formation organisent des exercices et des stages. Ceux-ci permettent, d'une part, d'approfondir et de compléter les compétences opérationnelles et, d'autre part, de réaliser le transfert pratique.

Les prestataires de formation exposent dans un concept didactique holistique comment ces processus sont intégrés de manière ciblée, accompagnés, analysés et évalués dans le cadre d'une procédure de qualification. Pour ce faire, ils recourent à des outils didactiques, tels que les études de cas, les situations authentiques, les instruments originaux, les travaux de laboratoire, les documents d'études, le journal d'études ou les rapports de stage. Le concept didactique est mis en œuvre de façon concrète dans le plan d'études de l'école.

Les prestataires de formation indiquent dans le concept didactique comment ils réalisent le transfert depuis et vers la pratique et comment ils réalisent la coordination entre les parties scolaires et pratiques. Le concept didactique contient au moins:

- la méthodologie de l'enseignement/apprentissage du prestataire de formation
- la collaboration et la coordination avec la pratique
- la procédure didactique de la formation
- le justificatif des tâches de transfert dans le programme d'enseignement
- la prise en compte de la pratique dans le processus de qualification
- le justificatif de l'infrastructure technique requise

Filière de formation en cours d'emploi

Dans le cadre de la formation en cours d'emploi, 720 heures de formation (avec CFC correspondant) au maximum ou 1800 heures de formation (sans CFC correspondant) au maximum peuvent être prises en compte sur la durée totale de la formation en tant que pratique professionnelle. Pour que la formation scolaire et l'activité professionnelle se complètent efficacement, les conditions cadres suivantes doivent être respectées:

- Une activité professionnelle selon un taux d'occupation d'au moins 50% dans le domaine correspondant aux études doit être exercée durant la formation spécialisée.
- Le prestataire de formation indique dans les plans d'études les pourcentages prévus pour le transfert pratique ainsi que les méthodes à l'aide desquelles la compétence pratique est encouragée de façon systématique et constructive.

Filière de formation à plein temps

Pour les études à plein temps, les stages doivent atteindre au minimum 720 heures de formation (avec CFC correspondant) et au minimum 1800 heures de formation (sans CFC correspondant). Les prestataires de formation édictent un règlement de stage détaillé comportant au moins les points suivants:

- le choix et la forme des stages
- l'encadrement des stages par du personnel spécialisé
- l'évaluation des stages avec imputation des résultats à la qualification

9 Procédure de qualification

9.1 Procédure de qualification finale

La procédure de qualification finale comprend au moins les éléments suivants:

- a. un travail de diplôme axé sur la pratique; et
- b. des examens oraux ou écrits.

De plus, les dispositions suivantes sont en vigueur:

- Les parties d'examen a et b peuvent être répétées une fois.
- Le travail de diplôme contient un thème du domaine des compétences spécifiques au champ professionnel et à la profession (domaine B) avec une utilité pratique ou économique.
- Le travail de diplôme est présenté dans le cadre d'un entretien avec des expertes et experts.
- La répétition du travail de diplôme implique le choix d'un nouveau sujet.

Des experts issus de la pratique participent à la procédure de qualification finale. Ils peuvent venir d'organisations du monde du travail.

9.2 Règlement d'études

Le prestataire de formation édicte un règlement d'études englobant les éléments suivants:

- la procédure d'admission
- la structure de la filière de formation
- la procédure de promotion
- la procédure de qualification finale
- les voies de recours

Le règlement d'études doit notamment préciser la procédure de promotion respectivement la voie menant à la procédure de qualification finale, tout comme la procédure de qualification finale en elle-même.

Le règlement d'études doit remplir les critères suivants quant à la procédure de qualification finale:

- L'organisation des examens et la responsabilité des examens sont clarifiées.
- Les parties d'examen de la procédure de qualification finale sont décrites et répondent aux consignes minimales du chapitre 9.1.
- Les conditions d'admission à la procédure de qualification finale sont décrites.
- Un organe indépendant chargé de certifier les résultats du processus de qualification finale est formé.
- Chaque partie d'examen de la procédure de qualification finale est évaluée par au moins un enseignant du prestataire de formation et un expert de la pratique.
- Le mode de décision pour l'évaluation est déterminé.
- Les critères de réussite sont décrits.
- Les voies de recours sont décrites.

10 Dispositions finales

10.1 Abrogation de l'orientation «Technologie agroalimentaire» du précédent plan d'études cadre Technique

L'orientation «Technologie agroalimentaire» du plan d'études cadre Technique du 24 novembre 2010 est abrogée.

10.2 Dispositions transitoires

10.2.1 Vérification de la reconnaissance

Les prestataires de formation qui, sur la base du plan d'études cadre Technique du 24 novembre 2010, offrent une filière de formation reconnue dans l'orientation «Technologie agroalimentaire», doivent, dans les 18 mois suivant l'entrée en vigueur de ce document, déposer une demande de vérification de la reconnaissance auprès du SEFRI (art. 22 OCM ES).

10.2.2 Titre

Les personnes qui, avant l'entrée en vigueur du présent plan d'études cadre, se sont vu décerner le titre de «technicienne diplômée ES agroalimentaire» ou de «technicien diplômé ES agroalimentaire» (plan d'études cadre Technique du 24 novembre 2010) sont autorisées à porter le titre de «technicienne diplômée ES en agroalimentaire» ou de «technicien diplômé ES en agroalimentaire» conformément au ch. 2 du présent plan d'études cadre. Il ne sera pas délivré de nouveau diplôme.

10.3 Entrée en vigueur

Le présent plan d'études cadre entre en vigueur dès son approbation par le SEFRI.

11 Édiction

Berne, le 28 octobre 2022

Communauté de travail technologues en denrées alimentaires CT-TDA

Dominik Cadosch

Président de la CT-TDA

Dr Urs Reinhard

Directeur de la CT-TDA

Conférence suisse des écoles supérieures Technique CES-T

Stefan Eisenring

Président CES-T

Daniel Sigron

Directeur CES-T

Le présent plan d'études cadre est approuvé.

Berne, le

Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI)

Rémy Hübschi

Directeur suppléant

Chef de la division Formation professionnelle et continue