

Ordonnance du SEFRI**sur la formation professionnelle initiale
Praticienne en denrées alimentaires/Praticien en denrées alimentaires
avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)***du 25 juillet 2007 (Etat le 1^{er} janvier 2018)

21415 **Praticienne en denrées alimentaires AFP/
Praticien en denrées alimentaires AFP
Lebensmittelpraktikerin EBA/Lebensmittelpraktiker EBA
Addetta alimentarista CFP/Addetto alimentarista CFP**

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. 4, al. 4, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des jeunes
travailleurs (OLT 5)³,

*arrête:*⁴**Section 1 Objet et durée****Art. 1** Dénomination et profil de la profession

¹ La dénomination officielle de la profession est praticienne en denrées alimentaires
AFP/praticien en denrées alimentaires AFP.

² Les praticiens en denrées alimentaires AFP disposent des aptitudes et du savoir-
faire fondamentaux nécessaires à la fabrication et à l'emballage industriels de den-
rées alimentaires.

Ils possèdent des connaissances fondamentales en technologie des processus, des
compétences techniques et des connaissances sur le contexte écologique et écono-
mique. Elles leur permettent d'exécuter les différents processus de travail de
manière appropriée et efficace du point de vue écologique et énergétique.

Ils connaissent les prescriptions afférentes et travaillent en les appliquant. Ils veillent
notamment au strict respect des règles d'hygiène spécifiques à la fabrication des
denrées alimentaires.

RO 2007 5099

* Les termes désignant des personnes s'appliquent également aux femmes et aux hommes.

¹ RS 412.10

² RS 412.101

³ RS 822.115

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I 37 de l'O du SEFRI du 24 nov. 2017 concernant la mod.
d'O sur la formation relative à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux, en vi-
geur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 7331).

En outre, ils attachent une grande importance à la qualité des produits ainsi qu'à la sécurité au travail.

Art. 2 Durée et début

¹ La formation professionnelle initiale dure 2 ans.

² Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

Section 2 Objectifs et exigences

Art. 3 Compétences

¹ Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont présentés en termes de compétences aux art. 4 à 6.

² Ils s'appliquent à tous les lieux de formation.

Art. 4 Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. matières premières et produits intermédiaires;
- b. machines et installations;
- c. fabrication industrielle des denrées alimentaires;
- d. hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement.

Art. 5 Compétences méthodologiques

Les compétences méthodologiques concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. techniques de travail;
- b. action axée sur les processus;
- c. action axée sur la qualité;
- d. stratégies d'information et de communication;
- e. stratégies d'apprentissage.

Art. 6 Compétences sociales et personnelles

Les compétences sociales et personnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. autonomie et responsabilité;

- b. soin et hygiène;
- c. capacité à communiquer;
- d. capacité à gérer des conflits;
- e. aptitude au travail en équipe;
- f. civilité;
- g. résistance au stress et motivation au travail.

Section 3

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

Art. 7⁵

¹ Dès le début de la formation, les prestataires de la formation remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, en particulier celles relatives à la communication des dangers (symboles de danger, pictogrammes, signes d'interdiction) dans ces trois domaines.

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

³ Il est fait en sorte que les personnes en formation acquièrent, sur tous les lieux de formation, des connaissances en matière de développement durable, notamment en ce qui concerne l'équilibre entre les intérêts sociétaux, écologiques et économiques.

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

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 du plan de formation à titre de mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. II 37 de l'O du SEFRI du 24 nov. 2017 concernant la mod. d'O sur la formation relative à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 7331).

Section 4

Parts assumées par les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 8 Parts assumées par les différents lieux de formation

¹ La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

² L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 720 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 80 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

Art. 9 Langue d'enseignement

La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu où se trouve l'école.

Section 5 Plan de formation et culture générale

Art. 10 Plan de formation

¹ Au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, le plan de formation correspondant, établi par l'organisation compétente du monde du travail et approuvé par le SEFRI, est disponible.

² Le plan de formation détaille les compétences décrites aux art. 4 à 6 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance pour la formation professionnelle initiale des compétences à acquérir;
- b. il détermine les comportements attendus sur le lieu de travail dans des situations données;
- c. il spécifie ces compétences sous la forme d'objectifs évaluateurs concrets;
- d. il établit un rapport direct avec les procédures de qualification et en décrit le système.

³ En outre, le plan de formation fixe:

- a. la structure curriculaire de la formation professionnelle initiale;
- b. les domaines de qualification et la note d'expérience énoncés dans le bulletin de notes selon l'art. 21, al. 3, et susceptibles de répétition au sens de l'art. 19;
- c. les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

⁴ Le plan de formation est assorti de la liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale de praticien en denrées alimentaires AFP avec indication des titres, des dates et des organes de diffusion.

Art. 11 Culture générale

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 initiale⁶.

Section 6 **Exigences posées aux prestataires de la formation initiale en entreprise**

Art. 12 Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs au sens de l'art. 44, al. 1, let. a et b, OFPr, sont remplies par les personnes ci-après:

- a. les technologues en denrées alimentaires qualifiés disposant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- b. les personnes titulaires d'un titre correspondant du niveau de la formation professionnelle supérieure (degré tertiaire).

Art. 13 Nombre maximal de personnes en formation

¹ Une personne peut être formée dans une entreprise si:

- a. un formateur qualifié à cette fin est occupé à 100 %, ou
- b. deux formateurs qualifiés à cette fin sont occupés chacun au moins à 60 %.

² Lorsqu'une personne entre dans sa dernière année de formation professionnelle initiale, une seconde personne peut commencer sa formation.

³ Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel occupé à 100 % ou pour chaque groupe de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 % dans l'entreprise.

⁴ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité ou d'une attestation fédérale de formation professionnelle dans le domaine de la personne en formation ou les titulaires d'une qualification équivalente.

⁵ Dans des cas particuliers, les autorités cantonales peuvent autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

⁶ RS 412.101.241

Section 7 Dossier de formation et dossier des prestations

Art. 14 Entreprise formatrice

¹ La personne en formation constitue un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants accomplis, les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

² Tous les trimestres, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par trimestre.

³ Le formateur établit à la fin de chaque semestre un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation.

Art. 15 Formation scolaire et formation initiale en école

Les prestataires de formations scolaires ainsi que de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

Section 8 Procédure de qualification

Art. 16 Admission à la procédure de qualification

¹ Est admise à la procédure de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen final.

² 3 ans au minimum de l'expérience professionnelle exigée à l'art. 32 OFPr pour l'admission à la procédure de qualification doivent avoir été effectués dans le domaine d'activité des praticiens en denrées alimentaires AFP.

Art. 17 Objet, étendue et organisation de la procédure de qualification

¹ La procédure de qualification sert à démontrer que les compétences décrites aux art. 4 à 6 ont été acquises.

² L'examen final porte sur les domaines de qualification suivants selon les modalités décrites ci-après:

- a. Travail pratique d'une durée de 4 heures. La personne en formation doit montrer, dans le cadre d'un travail pratique prescrit ou dans un contexte donné, qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation. Le dossier de formation et la littérature spécialisée peuvent être utilisés comme aides;

- b. Culture générale. L'examen final est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale⁷.

Art. 18 Conditions de réussite, calcul des notes et pondération des notes

¹ L'examen final est réussi si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4, et
- 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 deux domaines de qualification de l'examen final ainsi que de la note d'expérience pondérée.

³ La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels.

⁴ Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: coefficient 2;
- b. culture générale: coefficient 1;
- c. note d'expérience: coefficient 1.

Art. 19 Répétitions

¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr. Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

² Pour les personnes qui répètent la procédure de qualification et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle, 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, seule la nouvelle note d'expérience est prise en compte.

Art. 20 Cas particulier

Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale régie par la présente ordonnance, la note d'un examen oral d'une heure remplace la note d'expérience.

Section 9 Certificat et titre

Art. 21

¹ La personne qui a réussi la procédure de qualification reçoit l'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

² L'attestation autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «praticienne en denrées alimentaires AFP/praticien en denrées alimentaires AFP».

³ Le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final ainsi que la note d'expérience.

Section 10

Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des praticiens en denrées alimentaires AFP

Art. 22

¹ La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation des praticiens en denrées alimentaires AFP (commission) est composée:

- a. de six à huit représentants de la Communauté de travail pour la formation des technologues en denrées alimentaires;
- b. de deux représentants du corps des enseignants spécialisés;
- c. d'au moins un représentant de la Confédération et d'au moins un représentant des cantons.

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ La commission ne tombe pas dans le champ d'application de l'ordonnance du 3 juin 1996 sur les commissions⁸. Elle s'auto-constitue.

⁴ La commission est chargée des tâches suivantes:

- a. Adapter régulièrement, au moins tous les 5 ans, le plan de formation décrit à l'art. 10 aux développements économiques, technologiques et didactiques. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale. Toute modification requiert l'approbation des représentants de la Confédération et des cantons;
- b. Proposer au SEFRI toute modification de la présente ordonnance induite par des développements constatés, pour autant que ceux-ci touchent aux dispositions de la présente ordonnance, notamment à celles concernant les compétences décrites aux art. 4 à 6.

⁸ RS 172.31

Section 11 Dispositions finales

Art. 23

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2008.

² Les dispositions relatives à la procédure de qualification, au certificat et au titre (art. 16 à 21) entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2010.

