

Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale Technologue en denrées alimentaires avec certificat fédéral de capacité (CFC)*

412.101.221.85

du 5 septembre 2012 (Etat le 1^{er} janvier 2018)

21416 **Technologue en denrées alimentaires CFC**
Lebensmitteltechnologin EFZ/Lebensmitteltechnologe EFZ
Tecnica alimentarista AFC/Tecnico alimentarista 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. 4, al. 4, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des jeunes travailleurs (OLT 5)³,

*arrête:*⁴

Section 1 Objet, domaines spécifiques et durée

Art. 1 Profil de la profession et domaines spécifiques

¹ Les technologues en denrées alimentaires de niveau CFC maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les comportements ci-après:

- a. ils réceptionnent les matières premières de manière appropriée, les contrôlent et les stockent conformément aux prescriptions de l'entreprise, les distribuent dans l'entreprise au moyen des équipements et des installations de manutention, et les préparent pour leur transformation ultérieure;
- b. en utilisant leurs connaissances scientifiques, ils fabriquent des denrées alimentaires de haute qualité, conformément aux prescriptions de l'entreprise et aux prescriptions légales. Ils commandent et contrôlent les processus de fabrication;

RO 2012 6277

* 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 134 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).

- c. ils commandent et contrôlent les processus de remplissage ou d'emballage, assurant ainsi la haute qualité de leurs produits;
- d. ils se comportent de manière exemplaire dans leur travail en ce qui concerne la qualité, l'hygiène, la sécurité alimentaire, la sécurité au travail, la protection de la santé, la protection de l'environnement et une utilisation durable des ressources ainsi que l'entretien des machines et des installations. Ils appliquent scrupuleusement et de manière autonome les prescriptions légales et les règlements de l'entreprise;
- e. ils maîtrisent les technologies en rapport avec le domaine spécifique choisi, fabriquent les produits de manière appropriée et les embouteillent ou les emballent conformément aux prescriptions. Ils respectent scrupuleusement les consignes de qualité.

² Les technologues en denrées alimentaires de niveau CFC peuvent choisir entre les domaines spécifiques suivants:

- a. produits de boulangerie;
- b. bière;
- c. produits de convenance;
- d. produits carnés;
- e. boissons;
- f. chocolat;
- g. produits secs;
- h. produits de confiserie.

³ Le domaine spécifique est défini par l'entreprise formatrice avant le début de la formation professionnelle initiale. Il 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 de niveau AFP, la première année de la formation professionnelle initiale est prise en compte.

³ 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 Contenus de la formation

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

² Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles.

³ Tous les lieux de formation contribuent étroitement à l'acquisition des compétences opérationnelles par les personnes en formation et coordonnent leur contribution.

Art. 4 Compétences opérationnelles

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

- a. Préparation des matières premières:
 1. stocker les matières premières et les matériaux,
 2. distribuer et préparer les matières premières;
- b. Fabrication de denrées alimentaires:
 1. comprendre les bases des sciences et les appliquer de manière ciblée,
 2. planifier la production et régler les installations,
 3. mettre en marche les installations et fabriquer des denrées alimentaires,
 4. développer des produits;
- c. Remplissage ou emballage de denrées alimentaires:
 1. planifier l'embouteillage ou l'emballage et régler les installations,
 2. mettre en service les installations et embouteiller ou emballer des denrées alimentaires;
- d. Assurer de la durabilité et la sécurité:
 1. comprendre et appliquer le système de management de la qualité et les prescriptions légales,
 2. assurer l'hygiène et garantir la sécurité alimentaire,
 3. assurer la sécurité au travail et la protection de la santé,
 4. assurer la protection de l'environnement,
 5. effectuer des travaux d'entretien;
- e. Maîtrise des technologies en rapport avec le domaine spécifique:
 1. fabriquer des produits de boulangerie,
 2. fabriquer de la bière,
 3. fabriquer des produits de convenance,
 4. fabriquer des produits carnés,
 5. fabriquer des boissons,
 6. fabriquer du chocolat,
 7. fabriquer des produits secs,
 8. fabriquer des produits de confiserie.

² L'acquisition des compétences opérationnelles dans les domaines a à d est obligatoire pour toutes les personnes en formation. Une des compétences opérationnelles du domaine e doit être choisie par l'entreprise formatrice comme domaine spécifique.

Section 3

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

Art. 5⁵

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.

Section 4

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

Art. 6 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 3 ³/₄ jours par semaine.

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. II 134 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).

² L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 1320 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 160 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

³ Les cours interentreprises comprennent au total 5 jours de cours au minimum et 10 au maximum, à raison de 8 heures de cours par jour. Durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale, aucun cours interentreprises n'a lieu.

Art. 7 Langue d'enseignement

¹ La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu d'implantation de l'école.

² L'enseignement bilingue est recommandé dans la langue nationale du lieu d'implantation de l'école et dans une autre langue nationale ou en anglais.

³ Les cantons peuvent admettre d'autres langues d'enseignement.

Section 5 Plan de formation et culture générale

Art. 8 Plan de formation

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

² Le plan de formation détaille les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance de ces compétences pour la formation professionnelle initiale;
- 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 entre ces compétences et les procédures de qualification et décrit les modalités de ces dernières.

³ En outre, le plan de formation fixe:

- a. la structure curriculaire de la formation professionnelle initiale;
- b. la répartition et l'organisation des cours interentreprises sur toute la durée de la formation initiale;
- 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 avec indication des titres, des dates et des organes de diffusion.

Art. 9 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. 10** 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:

- a. les technologues en denrées alimentaires CFC justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- b. les technologues en denrées alimentaires qualifiés justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- c. les personnes de professions apparentées titulaires d'un CFC et justifiant des connaissances professionnelles requises propres aux technologues en denrées alimentaires CFC et d'au moins 4 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- d. les personnes titulaires d'un titre correspondant de la formation professionnelle supérieure;
- e. les personnes titulaires d'un diplôme correspondant d'une haute école spécialisée et justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- f. les personnes titulaires d'un diplôme correspondant d'une haute école universitaire et justifiant d'au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation.

Art. 11 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.

⁶ RS 412.101.241

⁴ 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.

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 et dossier des prestations

Art. 12 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 ainsi que les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

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

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

Art. 13 Formation scolaire et formation initiale en école

Les prestataires de formations scolaires et 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 Procédures de qualification

Art. 14 Admission

Est admise aux procédures 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:
 1. a acquis l'expérience nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,
 2. a effectué 3 ans au minimum de cette expérience professionnelle dans le domaine d'activité des technologues en denrées alimentaires CFC,
 3. rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen final (art. 16).

Art. 15 Objet des procédures de qualification

Les procédures de qualification visent à démontrer que les compétences opérationnelles décrites à l'art. 4 ont été acquises.

Art. 16 Etendue et organisation de la procédure de qualification avec examen final

¹ La procédure de qualification avec examen final porte sur les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

- a. travail pratique d'une durée de 16–32 heures sous la forme d'un travail pratique individuel (TPI) ou d'une durée de 16 heures sous la forme d'un travail pratique prescrit (TPP). L'autorité cantonale compétente décide de la forme de l'examen.

La personne en formation doit montrer 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 les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aides;

- b. connaissances professionnelles d'une durée de 3 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation subit un examen écrit;
- c. 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 initiale⁷.

² Dans chaque domaine de qualification, deux experts aux examens au moins évaluent les prestations.

Art. 17 Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

¹ La procédure de qualification avec examen final est réussie si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4;
- b. la moyenne de la note du domaine de qualification «connaissances professionnelles» et de la note d'expérience est supérieure ou égale à 4, et
- c. 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 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:

⁷ RS 412.101.241

- a. travail pratique: 40 %;
- b. connaissances professionnelles: 20 %;
- c. culture générale: 20 %;
- d. note d'expérience: 20 %.

Art. 18 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 l'examen final 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, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

Art. 19 Cas particulier

¹ Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée et subi l'examen final régi par la présente ordonnance, il n'y a pas de note d'expérience.

² Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 40 %;
- b. connaissances professionnelles: 40 %;
- c. culture générale: 20 %.

Section 9 Certificat et titre

Art. 20

¹ La personne qui a réussi une procédure de qualification reçoit le certificat fédéral de capacité (CFC).

² Le CFC autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «technologue en denrées alimentaires CFC».

³ Si le CFC a été obtenu par le biais de 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. 1, la note d'expérience.

Section 10

Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité

Art. 21

¹ La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (commission) comprend:

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

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ La commission s'auto-constitue.

⁴ Elle est chargée des tâches suivantes:

- a. adapter régulièrement, au moins tous les 5 ans, le plan de formation décrit à l'art. 8 aux développements économiques, technologiques, écologiques et didactiques. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale. Toute modification requiert, d'une part, l'approbation des représentants de la Confédération et des cantons et, d'autre part, l'approbation du SEFRI;
- 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 opérationnelles décrites à l'art. 4.

Section 11 Dispositions finales

Art. 22 Abrogation du droit en vigueur

¹ Sont abrogés:

- a. le règlement du 26 février 2001 concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de technologue en denrées alimentaires⁸;
- b. le programme d'enseignement professionnel du 26 février 2001 pour les technologues en denrées alimentaires⁹.

² L'approbation du règlement du 1^{er} octobre 2002 concernant les cours d'introduction pour les technologues en denrées alimentaires est révoquée.

⁸ FF 2001 1426

⁹ FF 2001 1426

Art. 23 Dispositions transitoires

¹ Les personnes qui ont commencé leur formation de technologue en denrées alimentaires avant le 1^{er} janvier 2013 l'achèvent selon l'ancien droit.

² Si elles en font la demande, les personnes qui répètent jusqu'au 31 décembre 2017 l'examen de fin d'apprentissage de technologue en denrées alimentaires verront leurs prestations appréciées selon l'ancien droit.

Art. 24 Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2013.

² Les dispositions relatives aux procédures de qualification, au certificat et au titre (art. 14 à 20) entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2016.

