

## avec attestation fédérale

p.ex.

### Praticienne en denrées alimentaires AFP Praticien en denrées alimentaires AFP

<b>Durée de la formation</b>	2 ans
<b>Formation</b>	entreprise formatrice      5 jours par semaine cours blocs organisés régulièrement à l'école professionnelle (Grangeneuve) pas de cours interentreprises (CIE)
<b>Salaires recommandés</b>	diffèrent d'une région et d'une entreprise à une autre salaires des apprentis AFP calqués sur ceux des apprentis CFC recommandation de l'organisation du monde du travail: Communauté de travail pour la formation de technologues en denrées alimentaires
<b>Vacances</b>	5 semaines
<b>Conditions posées aux entreprises formatrices</b>	place de travail avec encadrement
<b>Exigences posées aux formatrices/formateurs en entreprise</b>	technologues en denrées alimentaires qualifiés disposant d'au moins deux ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation ou personnes titulaires d'un titre correspondant du niveau de la formation professionnelle supérieure (degré tertiaire) contact aisé avec les jeunes fréquentation du cours de formation pour formateurs/trices (40 leçons) ou présentation d'une certification équivalente
<b>Soutien</b>	En cas de difficultés, tant les apprentis que les formateurs/trices peuvent bénéficier d'un encadrement individuel (EI).
<b>Temps consacré à l'encadrement des apprentis</b>	Il est plus important au début de la formation que par la suite. Il diminue en règle générale déjà après six mois.
<b>Examen</b>	Si l'examen théorique et pratique organisé à la fin de la formation est réussi, la personne formée reçoit une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).
<b>Formation continue</b>	Les titulaires de l'attestation ont la possibilité de poursuivre leur formation et d'entrer en 2 <sup>e</sup> année d'apprentissage de technologue en denrées alimentaires et de se préparer à l'obtention du certificat fédéral de capacité.
<b>Renseignements</b>	Les entreprises intéressées à former sont invitées à prendre contact avec l'office ou le service de la formation professionnelle de leur canton: <a href="http://www.ofp.formationprof.ch">www.ofp.formationprof.ch</a>

**Travaux qui doivent être appris et exercés dans l'entreprise****Contenus de la formation****Praticienne en denrées alimentaires AFP / Praticien en denrées alimentaires AFP****Matières premières et produits intermédiaires**

- connaître les caractéristiques et les propriétés des matières premières et des produits intermédiaires pour stocker et travailler les produits de manière professionnelle, les transformer en produits alimentaires et/ou en boissons conformément aux directives de l'entreprise

**Machines et installations**

- expliquer la structure et les modes de fonctionnement les plus importants des lignes de production et d'emballage utilisées et les régler de façon indépendante
- connaître les conséquences des pannes de la ligne et savoir les reconnaître, éviter les pannes et, lorsqu'elles se produisent, réagir correctement
- être conscient de l'importance des équipements de sécurité et des mesures de protection de la santé sur le lieu de travail, utiliser correctement les équipements de sécurité et appliquer de manière réfléchie les mesures de protection pour son travail

**Production industrielle de produits alimentaires**

- régler les installations pour des lignes de production et/ou d'emballage simples, les commander et les surveiller conformément aux instructions
- faire attention à la fonction de l'installation ou de la ligne du processus de fabrication
- connaître les grandes lignes du processus de fabrication et exécuter les étapes de travail de manière autonome ou en équipe, conformément aux instructions
- consigner les points de contrôle et remplir les rapports de qualité
- juger les produits fabriqués conformément aux directives de qualité, reconnaître les écarts et prendre les mesures adéquates
- connaître l'importance de l'assurance-qualité, consigner les processus de fabrication conformément à la documentation MQ de l'entreprise, reconnaître les écarts par rapport aux normes et les annoncer conformément aux directives de l'entreprise

**Hygiène, sécurité au travail et protection de la santé**

- comprendre les exigences en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de protection de la santé
- appliquer de manière conséquente les principes d'hygiène pour le nettoyage, la désinfection et pour l'hygiène personnelle, avoir conscience des risques encourus à titre personnel et se conformer aux prescriptions
- respecter les prescriptions en matière de sécurité au travail

Feuilles d'information au sujet des formations professionnelles initiales de deux ans avec attestation fédérale  
[www.fpi2.formationprof.ch](http://www.fpi2.formationprof.ch)  
Edition janvier 2010

La reproduction intégrale ou partielle à des fins non lucratives est autorisée, y compris le stockage et l'utilisation sur des supports de données optiques et électroniques, moyennant l'indication de la source.

**Conception et réalisation**

© CSFO | Domaine médias formation professionnelle, en collaboration avec le Service orientation professionnelle, formation professionnelle et continue du Département de l'éducation de Bâle-Ville

**Editeur**

CSFO | Domaine médias formation professionnelle | Maison des cantons | Speichergasse 6 | CP 583  
3000 Berne 7 | téléphone 031 320 29 00 | fax 031 320 29 01 | [formationprof@csfo.ch](mailto:formationprof@csfo.ch)