

Communauté de travail TDA



Rapport d'activité

Année scolaire (2019/2020)

1.	<u>FORMATIONS INITIALES DANS LE DOMAINE D'ACTIVITÉ TECHNOLOGUE EN DENRÉES ALIMENTAIRES</u>	4
1.1.	PRATICIEN / PRATICIENNE EN DENRÉES ALIMENTAIRES AFP	5
1.2.	TECHNOLOGUE EN DENRÉES ALIMENTAIRES CFC	5
1.3	COURS INTERENTREPRISES TECHNOLOGUES EN DENRÉES ALIMENTAIRES CFC	7
1.4	FORMATION DES SUPÉRIEUR·ES-EXPERT·ES (PROCÉDURE DE QUALIFICATION TPI)	9
2.	<u>FORMATIONS CONTINUES DANS LA FILIÈRE TECHNOLOGUE EN DENRÉES ALIMENTAIRES</u>	9
2.1.	EXAMEN PROFESSIONNEL: TECHNOLOGUE EN DENRÉES ALIMENTAIRES AVEC BREVET FÉDÉRAL (EP TDA)	9
2.2.	EXAMEN PROFESSIONNEL SUPÉRIEUR: TECHNOLOGUE EN DENRÉES ALIMENTAIRES AVEC DIPLÔME FÉDÉRAL (EPS TDA)	10
2.3.	RÉVISION DES RÈGLEMENTS D'EXAMEN ES TDA / EPS TDA	11
3.	<u>FORMATION CONTINUE DES FORMATRICES ET DES FORMATEURS DE PRATIQUE</u>	11
4.	<u>RELATIONS PUBLIQUES</u>	11
4.1	SALONS DE FORMATION PROFESSIONNELLE	11
4.2	DÉPLIANT D'INFORMATION SUR LES PROFESSIONS TDA CFC / PDA AFP	11
4.3	SITE INTERNET	11
5.	<u>TÂCHES ORGANISATIONNELLES DE LA CT TDA</u>	12
5.1	ASSEMBLÉE GÉNÉRALE	12
5.2	COMITÉ	12
5.3	COMITÉ STRATÉGIQUE	12
5.4	RÉVISEURS DES COMPTES	12
5.5	COMMISSIONS ET GROUPES DE TRAVAIL	12
5.6	PROJETS / PERSPECTIVES	12
5.7	MEMBRES	13
5.8	ORGANE DE GESTION	13

Avant-propos du président

Chères lectrices, chers lecteurs,

Ma première année en tant que président de la Communauté de travail Technologues en denrées alimentaires est passée à la vitesse de l'éclair. Il y avait d'une part divers projets à poursuivre et d'autre part divers défis à relever suite à des rocadés et de nouvelles nominations au sein du comité et des commissions. Par ailleurs, nous avons créé un comité stratégique qui s'engage depuis début 2020 au niveau stratégique et développe des sujets pertinents pour le Comité. La révision des niveaux de formation continue BF TDA/EPS TDA et la collaboration au lancement de la mise à jour du plan d'études cadre Technicien/Technicienne ES en agroalimentaire ont également fait partie des sujets clés.

Sur le plan des niveaux de perfectionnement, mais aussi sur celui de la formation initiale, nous avons dû affronter quantité de situations inédites. C'est la raison pour laquelle nous souhaitons dans une prochaine étape répertorier les exigences que les technologues en denrées alimentaires devront satisfaire à l'avenir et les capacités dont les spécialistes devront disposer pour être à même de relever les défis du futur. Le monde a profondément changé au cours des dernières années et il a fallu réagir rapidement face aux nouvelles tendances. La révision prévue des formations initiales Technologues en denrées alimentaires CFC et Praticien / praticienne en denrées alimentaires AFP doit en tenir compte.

Le confinement ordonné par le Conseil fédéral en raison de la pandémie de coronavirus a été un autre défi majeur. Notre vie économique et sociale en a été chamboulée dans une ampleur à nulle autre pareille. Pendant cette situation exceptionnelle, il a fallu modifier les priorités ou les adapter afin de ne plus se concentrer uniquement sur le taux de rendement global ou le lean management.

La crise déclenchée par la pandémie du coronavirus est aussi une occasion pour vivre plus consciemment et saisir les opportunités qui se présentent dans un nouveau quotidien professionnel. Dans l'optique d'assurer la survie économique, le télétravail, l'enseignement à distance, la livraison à domicile et bien d'autres réalités se sont établies dans notre quotidien et ont gagné en importance. Du jour au lendemain, il a fallu installer de nombreux nouveaux postes de travail, entraînant certains problèmes de démarrage. Je suis convaincu que le travail à domicile s'établira dans le monde du travail à une époque où l'on vise l'équilibre entre vie professionnelle et privée. Il nous revient donc de tirer les enseignements de cette nouvelle donne et d'intégrer les expériences faites dans les univers professionnel et scolaire. Je peux envisager qu'une partie de l'enseignement théorique des écoles professionnelles soit dispensée à distance dans un proche avenir. La voie étant tracée, il ne nous reste plus qu'à mettre la locomotive sur les bons rails.

Je voudrais profiter de cette occasion pour remercier toutes les personnes qui s'engagent en faveur de la formation professionnelle et continue dans notre secteur.



Dominik Cadosch

Président de la Communauté de travail Technologues en denrées alimentaires

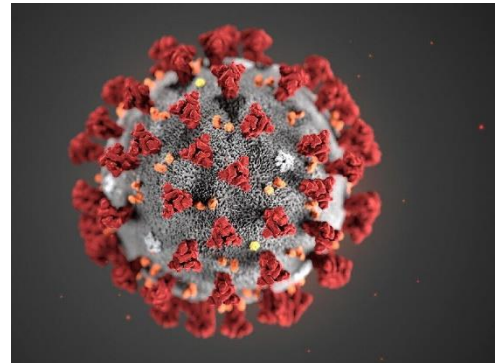
1. Formations initiales dans le domaine d'activité Technologue en denrées alimentaires

Comme par le passé, la publication du SEFRI « La formation professionnelle en Suisse » révèle que deux tiers des jeunes en Suisse optent pour une formation professionnelle initiale à l'issue de l'école obligatoire. Ils ont à choix quelque 230 professions. La formation professionnelle initiale jette les bases pour apprendre tout au long de sa vie et ouvre un large éventail de perspectives de carrière. Le recrutement d'apprenants appropriés devient néanmoins de plus en plus difficile dans le secteur des technologues en denrées alimentaires.

Pandémie COVID 19 :

La propagation du COVID 19 début 2020 a fait surgir un défi d'un nouveau type. En raison de la propagation accélérée du coronavirus, le Conseil fédéral a renforcé les mesures de protection de la population à la mi-mars 2020. En s'appuyant sur la loi sur les épidémies, il a qualifié la situation en Suisse d'extraordinaire.

Confrontés à ces conditions inédites, les partenaires de la formation professionnelle (Confédération, cantons, représentants OrTra) ont recommandé une marche à suivre nationale. Il a notamment été conseillé de maintenir l'enseignement dans tous les domaines dans la mesure du possible ; la priorité étant de permettre aux classes de dernière année de décrocher leur diplôme professionnel en été 2020.



Dans les écoles professionnelles, l'enseignement a été basculé au prix d'importants efforts en enseignement à distance. Cette expérience a révélé ses possibilités mais aussi ses difficultés et représente pour l'avenir de la numérisation de l'enseignement une précieuse leçon.

Nous remercions tous les responsables scolaires pour le travail fourni pour maintenir l'enseignement dans ces conditions si particulières.

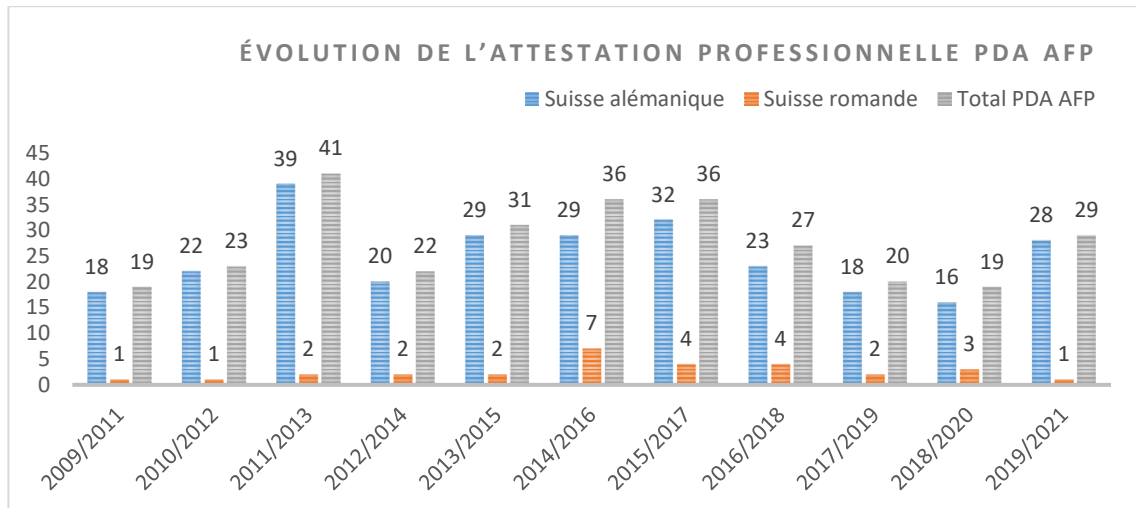
Les procédures de qualification ainsi que l'organisation des cours interentreprises ont également dû s'effectuer selon de nouvelles modalités. Pour respecter les directives de la Confédération, les associations professionnelles disposaient de différentes options pour réaliser les procédures de qualification. La CT TDA a confirmé mi-avril 2020 au SEFRI, après consultation des experts en chef et des directeurs scolaires, que les procédures de qualification pouvaient être effectuées selon les ordonnances de formation en vigueur.

Suite à la décision du Conseil fédéral, les cours interentreprises ont pu reprendre normalement à partir du 11 mai 2020, sans limitation du nombre de participants et sous respect des mesures de protection.

1.1. Praticien / praticienne en denrées alimentaires AFP

Cette formation professionnelle initiale avec AFP, qui s'adresse en particulier à des jeunes doués pour la pratique, aboutit à un diplôme reconnu du niveau secondaire II doté d'un profil professionnel propre. La formation initiale de deux ans développe les compétences qui permettent aux apprenants d'avoir de bonnes chances d'intégrer le monde du travail. Nous en appelons aux entreprises membres de recruter dans la mesure du possible également des apprenants pour cette formation initiale.

En août 2019, un apprenant a débuté sa formation en Suisse romande alors qu'ils étaient vingt-huit en Suisse alémanique.



Source : Sondage Places d'apprentissage/Liste des élèves 2019

Le travail pratique TPI a pu être réalisé au sein de l'entreprise formatrice en conformité avec le plan de formation, sur la base de la variante choisie et sous respect des mesures de protection. La note de contrôle continu est calculée comme prescrit sur la base de la note des cours sur les connaissances professionnelles.

Durant l'été 2020, les vingt candidats qui se sont présentés à l'examen ont terminé avec succès le processus de qualification en Suisse alémanique. La moyenne de la note globale se situe à 5,0 (5,2 l'an dernier). La Communauté de travail TDA a pu émettre des mentions pour 5 candidats ayant une note globale $\geq 5,4$. Par ailleurs, deux PDA avec une note de 5,7 ont reçu un abonnement annuel du magazine « alimenta ».

En Suisse romande, les trois apprenants (2 l'an dernier) ont également eu du succès.

1.2. Technologue en denrées alimentaires CFC

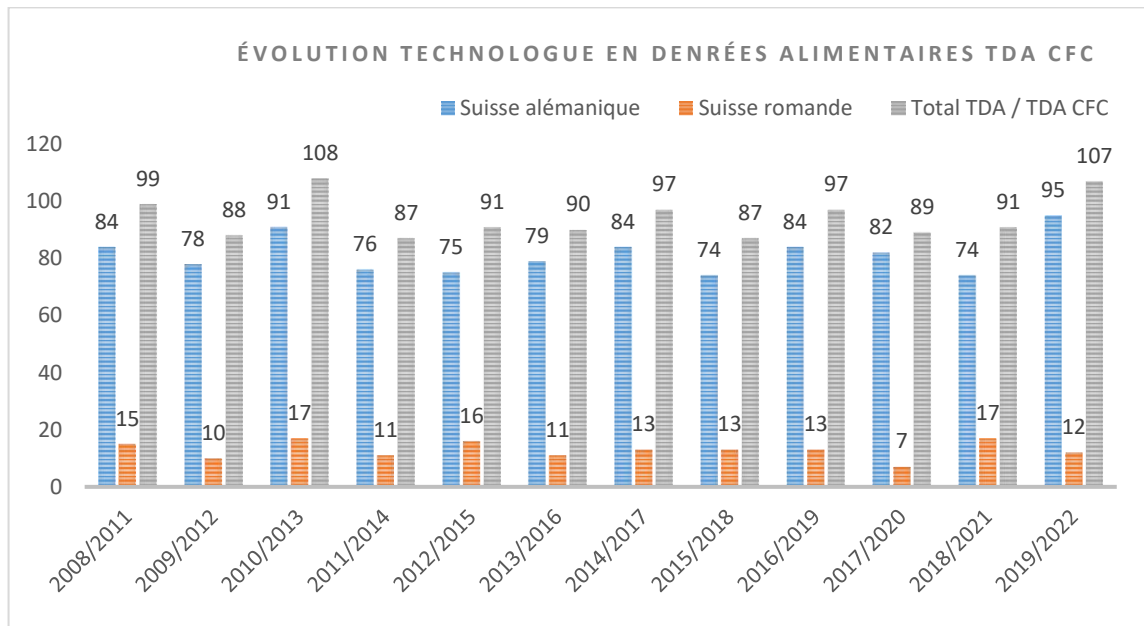
Sur la base du sondage sur les places d'apprentissage, il existe à l'heure actuelle au total 284 apprenants dans les trois régions linguistiques de Suisse (108 en première année de formation, 88 en deuxième et 88 en troisième). Le nombre d'apprenants dans les différents domaines de spécialisation est resté stable par rapport aux années précédentes.

Au Tessin, un apprenant a commencé sa formation TDA chez Jowa SA à S. Antonio en août 2019. En deuxième année, il y a actuellement trois apprenants et deux en troisième. Ces jeunes sont intégrés aux cours interentreprises organisés en Suisse alémanique selon leur domaine de spécialisation.

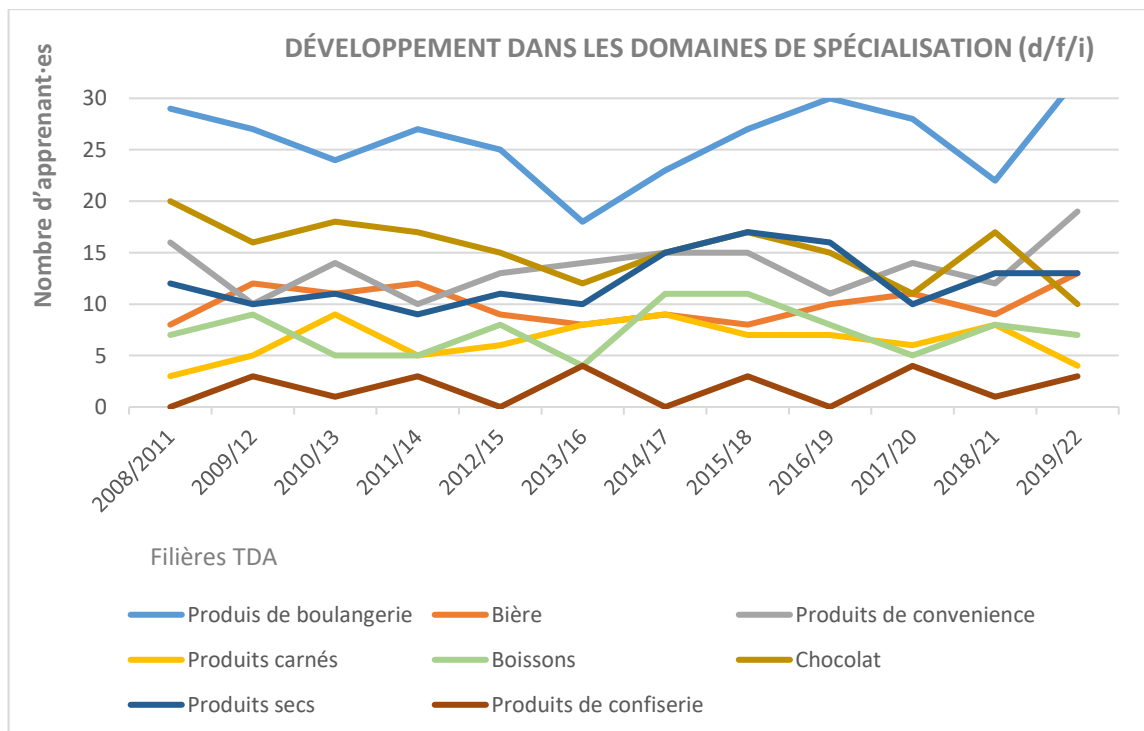
L'offre maturité professionnelle (MP1 Nature, paysage et denrées alimentaires) lancée au Strickhof en 2016 a eu des difficultés à s'imposer jusqu'à présent. Le nombre d'apprenants exigé par le canton de Zurich, au nombre de seize par classe, ne peut pas être atteint dans

notre métier. Nous prions donc les entreprises formatrices d'attirer l'attention des candidats sur la maturité professionnelle 1 lors du recrutement et de motiver les jeunes qualifiés à suivre ce cursus. À partir de 2021, la classe de MP1 ne pourra être ouverte au Strickhof qu'avec 14-16 apprenants.

En 2019, les premiers TDA ont pu décrocher leur maturité professionnelle. Afin d'optimiser la double charge que représentent l'enseignement de l'école professionnelle et les cours de la maturité professionnelle, l'offre a été optimisée en collaboration avec la Communauté de travail TDA sur la base des expériences faites. Le Strickhof propose des entretiens de conseil aux entreprises formatrices et aux apprenants (bms@strickhof.ch).



p.m. Volée 2019/2022: 2019 1 apprenant au Tessin = Total 108 apprenants (d/f/i)



Source: Sondage Places d'apprentissage/Liste des élèves 2019; écarts possibles, p. ex. résiliation du contrat d'apprentissage

Malgré des conditions plus tendues, les travaux pratiques (TPP et TPI) ont pu avoir lieu dans les entreprises formatrices. En raison des mesures de protection extraordinaires liées à la crise sanitaire, il a été nécessaire de trouver des solutions alternatives à la présence des experts aux examens. Grâce à l'engagement exceptionnel du chef des experts, Stefan Stäheli, en collaboration avec les responsables des domaines de spécialisation, la procédure de qualification 2020 a pu être menée à bien. En raison des directives applicables au niveau national, les examens écrits du domaine de qualification « Connaissances professionnelles » n'ont pas eu lieu. La note finale « Connaissances professionnelles » a été calculée sur la base de la note des cours « Connaissances professionnelles ».

Durant l'été 2020, 82 candidats ont effectué la procédure de qualification (dont 3 selon art. 32 et 2 redoublants) et l'ont terminée avec succès. La moyenne de la note globale de 5,1 est supérieure au résultat de l'an dernier (4,8) ce qui s'explique par la suppression des examens écrits. La moyenne de la note globale de 4,9 dans le domaine de qualification « Connaissances professionnelles » dépasse de 0,5 point celle de l'an dernier.

La fête de fin d'apprentissage prévue le 3 juillet 2020 a été annulée en raison de la pandémie du coronavirus. Seize lauréats ont reçu les honneurs de la Communauté de travail TDA (notes générales $\geq 5,4$). Une lauréate avec l'excellente note générale de 6,0 se voit offrir par la CT TDA un abonnement annuel au magazine « alimenta » et un bon pour des livres d'une valeur de 100 francs.

En Suisse romande, sept candidats (dont 4 selon redoublants) ont terminé leur formation initiale avec succès. Deux lauréats ont reçu les honneurs de la Communauté de travail TDA (notes générales $\geq 5,4$) et une des deux un abonnement annuel au magazine « alimenta » (note générale de 5.7).

Au Tessin, durant l'été 2020, un apprenant de Jowa SA a terminé la procédure de qualification avec succès (note générale 5.1). La candidate de Chocolat Stella SA s'étant blessée, elle pourra terminer la procédure de qualification « Travail pratique » en février 2021 après accord des autorités compétentes.

1.3 Cours interentreprises Technologues en denrées alimentaires CFC

L'organisation et la réalisation des cours interentreprises se déroulent parfaitement grâce à l'excellent travail des personnes responsables dans les différents domaines de spécialisation. Les exigences en termes de qualité des cours (QualCIE) sont régulièrement passées en revue et adaptées rapidement lorsque cela s'avère nécessaire.

Domaine de spécialisation **Produits de boulangerie** :

Les CIE des apprenants suisses allemands ont toujours encore lieu au campus Reidbach à Wädenswil. En Suisse romande, ceux-ci se déroulent dans l'entreprise formatrice de Jowa SA à Écublens en raison de la petite taille des classes.

Durant l'année scolaire 2019/2020, vingt-neuf apprenants de première année d'apprentissage et vingt apprenants de deuxième année ont suivi les cours.

Christian Huwiler, de Jowa AG, est le responsable principal pour la coordination au sein du domaine de spécialisation.



CIE 2020



CIE «Vente au verre» Novembre 2019

Domaine de spécialisation **Bière** :

Les jours de CIE convenus sur la base du plan de formation se déroulent sur trois sites et abordent différents thèmes : Stammheimer Hopfentropfen GmbH (excursion houblon), Palatia Malz Kreimbach-Kaulbach (stage malterie) et Kornhausbräu AG Rorschach (petit brassin). Au cours de l'année scolaire 2019/2020, vingt et un apprenants ont assisté aux CIE.

En 2019, Christoph Lienert, Association suisse des brasseries (ASB), a repris la coordination des CIE des mains d'Almuth Hahn.

Domaine de spécialisation **Produits de convenance** :

Au cours de l'année sous revue, douze apprenants de deuxième année ont assisté aux cours CIE au centre de formation Sursee ou au Strickhof Wädenswil.

Seraina Coray, de Froneri Switzerland S.A., est la responsable principale pour la coordination au sein du domaine de spécialisation.



CIE Produits de convenance 2019

Domaine de spécialisation **Produits carnés** :

Remo Müller, de Micarna AG Bazenheid, est le responsable principal pour les CIE et travaille étroitement avec le centre de formation de Spiez pour leur planification et de leur réalisation. Cinq apprenants (entreprises formatrices Bigler AG, Micarna AG Bazenheid et Courtepin) ont assisté aux cours CIE 1 et 2 (2 jours chacun) au cours de l'année sous revue. Comme l'année précédente, en raison de la petite taille des classes, deux journées de cours ont été organisées avec les bouchers-charcutiers AFP au centre de formation de Spiez.

En raison du COVID19, le CIE 3 (volée 2018-2021) n'a pas pu avoir lieu comme prévu au mois de mars 2020. Le cours a été reporté.

Domaine de spécialisation **Boissons** :

Les CIE ont eu lieu au Campus Grüental à Wädenswil. La coordination et la réalisation des cours se sont effectuées sous la responsabilité d'Oliver Gerber (Ramseier Suisse SA). En janvier 2020, neuf apprenants ont assisté aux cours CIE 1 et huit aux cours CIE 2.

Domaine de spécialisation **Chocolat** :

Au cours de l'année sous revue, Max Bruderer (Chocolat Bernrain SA) a repris la responsabilité de la réalisation de CIE en Suisse allemande à la suite de Marco Jetzer. En Suisse romande, la responsabilité des cours a également changé de main au cours de l'année sous revue. Clément Gindrat a planifié et organisé pour la dernière fois les CIE en compagnie de Bertrand Baud. Ce dernier (Chocolats & Cacaos Favarger SA) reprend seul la responsabilité des cours pour les apprenants en Suisse romande.

Le CIE Développement de recettes a été organisé pour la première fois durant l'année sous revue chez Chocolat Camille Bloch (précédemment chez Chocolat Villars SA). En Suisse alémanique, les CIE ont toujours lieu chez Lindt & Sprüngli (Suisse) SA.

La volée 2018-2021 a suivi les cinq journées de CIE dans différents lieux de formation. Suite à la pandémie de COVID19, certaines journées de CIE de la volée 2019-2022 ont dû être repoussées.

Domaine de spécialisation **Produits**

secs :

Comme les années précédentes, les cours ont été organisés à l'Institut agricole de Grangeneuve. Simon Koch (Zweifel Pomy Chips) était responsable de la planification des cours, alors que les cours ont été donnés conjointement par Olivier Tordion (Grangeneuve) et Caroline Novy (Strickhof).

Treize apprenants (9 Suisses allemands et 4 Romands) ont été formés.



CIE 2020 Produits secs – Halle Grangeneuve

Domaine de spécialisation **Produits de confiserie :**

Thomas Fringeli (Ricola AG) est responsable de l'organisation et de la réalisation des CIE. En raison du faible nombre d'apprenants, les CIE auront lieu en automne 2020 dans différents lieux.

Subventions cantonales pour les CIE / Reporting :

Le montant forfaitaire fixé par la CSFP s'élève toujours encore à CHF 40.– par apprenant et jour de CIE. Certains cantons contribuent également en puisant dans les fonds en faveur de la formation professionnelle. Au cours de l'année sous revue, les subventions se sont élevées à quelque CHF 50 000.– répartis proportionnellement entre les entreprises formatrices et décomptés des frais des CIE.

La Communauté de travail TDA établit un décompte des cours de tous les domaines de spécialisation et informe régulièrement les cantons-sièges de Zurich et de Vaud sur les CIE organisés.

1.4 Formation des supérieurs-experts (procédure de qualification TPI)

Deux journées de formation (10 décembre 2019 et 15 janvier 2020) ont été organisées sous la nouvelle direction de Michael Gehring (successeur de Peter Roth). Les supérieurs-experts et les formateurs responsables ont été formés à cette occasion et préparés pour la procédure de qualification TPI. Vingt-neuf personnes des domaines de spécialisation produits de boulangerie, bière, produits de convenance, boissons et produits secs ont profité de l'offre. Les cours d'une journée ont été financés sur la base d'une résolution du comité à partir des provisions constituées pour l'OFPI TDA CFC à l'époque et n'ont pas été facturés aux entreprises membres. Ces cours continueront d'être proposés en fonction de la demande.

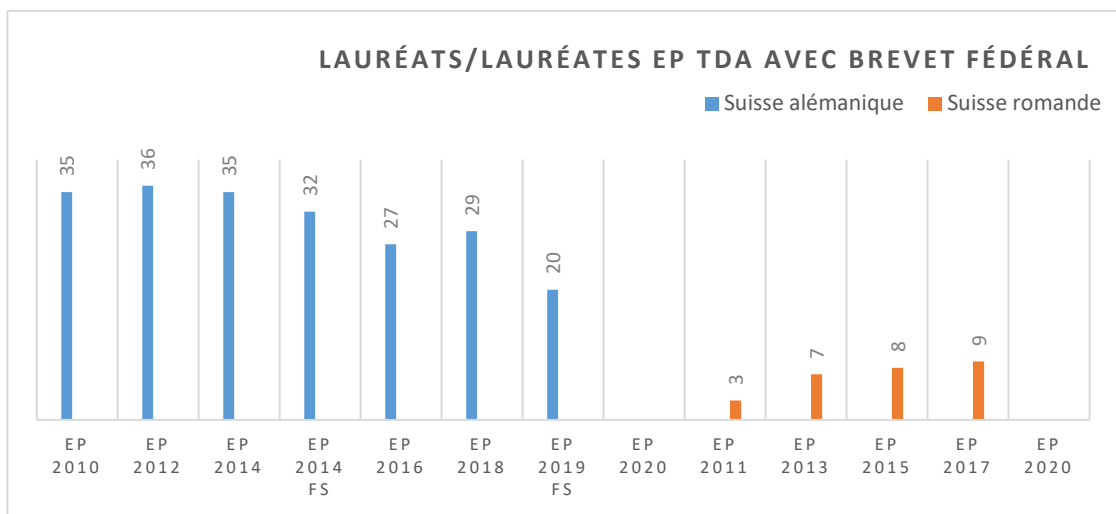
2. Formations continues dans la filière technologique en denrées alimentaires

2.1. Examen professionnel : Technologue en denrées alimentaires avec brevet fédéral (EP TDA)

Depuis l'entrée en vigueur des ordonnances des examens EP TDA en 2009, huit formations ont démarré en Suisse alémanique et cinq en Suisse romande. 273 personnes jouissant de diverses formations initiales se sont inscrites aux formations au Strickhof et 48 à Grangeneuve.

Dans la volée 2019/2020, vingt-cinq candidats se sont préparés aux examens (théorie) dans les cours de préparation proposés au Strickhof. En raison de la situation exceptionnelle liée au COVID19, les examens prévus à partir du mois d'avril 2020 ont dû être reportés. Après concertation avec le SEFRI, les écoles, les candidats et les experts aux examens, les examens ont pu être repoussés à la fin de l'été 2020 sans devoir être publiés une nouvelle fois. L'ensemble des résultats devraient être disponibles à la fin de l'année 2020.

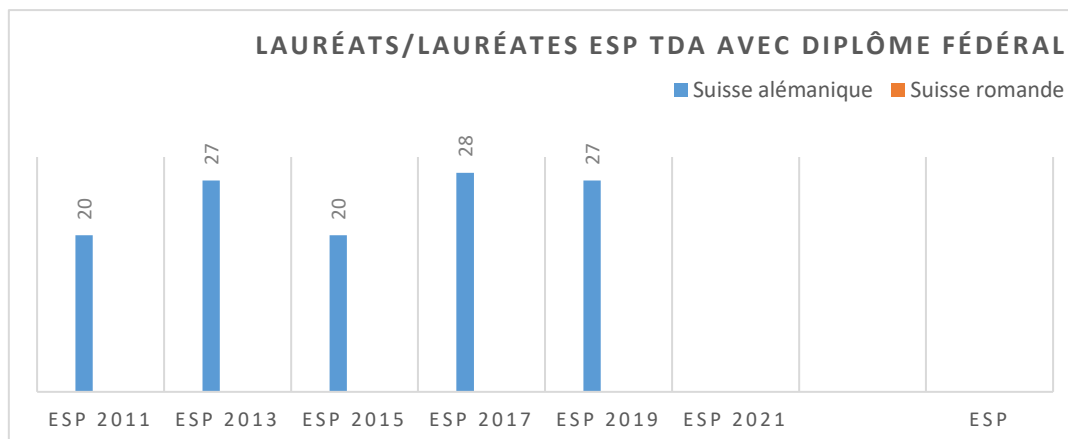
Durant l'automne 2019, sept candidats ont commencé la formation relative à l'examen professionnel à Grangeneuve. La classe étant petite, les examens théoriques ont pu avoir lieu conformément à l'agenda à Grangeneuve malgré la situation sanitaire extraordinaire. Un concept adéquat en termes d'hygiène et de conduite a simplement été mis en place. Les premiers entretiens pour les études de cas ont dû partiellement être organisés par vidéoconférence en raison des mesures dictées par la Confédération. Tous les résultats seront disponibles à la fin de l'année 2020.



2.2. Examen professionnel supérieur : Technologue en denrées alimentaires avec diplôme fédéral (EPS TDA)

Depuis l'entrée en vigueur de l'ordonnance d'examen, cinq cours ont été organisés. En raison de la faiblesse de la demande, il n'a pas encore été possible de proposer un cursus EPS TDA en Suisse romande.

Les cours de préparation pour la prochaine formation EPS commencent plus tard que prévu au Strickhof en raison des reports de la formation EP, c'est-à-dire en janvier et en mars 2021 avec des examens finaux en automne 2021.



2.3. Révision des règlements d'examen ES TDA / EPS TDA

Le processus de révision des deux ordonnances d'examen qui a débuté en janvier 2018 est bien avancé. Entretemps, les profils professionnels des deux niveaux de formation continue ainsi que les domaines de compétence opérationnelle ont pu être définis au cours de cinq workshops effectués en collaboration avec l'accompagnement pédagogique. Le SEFRI a vérifié les documents en février 2020 et donné son accord pour la poursuite des travaux. À l'heure actuelle, nous travaillons à la rédaction des ordonnances d'examen et aux directives sur la base des domaines de compétence élaborés. Les prestataires des formations sont mandatés de définir les contenus des formations correspondants. Il est prévu de remettre les ordonnances d'examen au SEFRI à la fin de l'automne 2020 pour qu'il effectue un examen de cohérence.

3. Formation continue des formatrices et des formateurs de pratique

De janvier à mai 2020, la CT TDA avait prévu des cours de formation continue pour les formateurs et formatrices de pratique (cours de base et de perfectionnement de deux jours chacun ainsi que deux cours de pratique d'une journée). En raison du COVID19, seul un cours de base a pu être réalisé en janvier 2020 ainsi qu'un cours de perfectionnement en février 2020. Trente-trois collaboratrices et collaborateurs de différentes entreprises membres ont participé à ces cours au centre de formation Suissetec Lostorf.

Les programmes des cours élaborés par le responsable de cours Klaus Halter (sfb Dietikon) en collaboration avec les deux nouveaux responsables du côté de la CT TDA, Michael Gehring et Marco Jetzer, sont variés et intéressants. L'échange d'expérience entre les participants a été très apprécié. Les contenus des cours sont régulièrement vérifiés, développés et adaptés aux besoins.

Face à une demande inexistante en Suisse romande, les cours pratiques ne seront plus proposés jusqu'à nouvel avis.

4. Relations publiques

4.1 Salons de formation professionnelle

Le matériel pour les foires et salons et les brochures de présentation mis gracieusement à la disposition par la CT TDA n'ont été utilisés qu'une seule fois pendant l'année sous revue :

- **Salon des métiers de Zurich (Berufsmesse Zürich) du 19 au 23 novembre 2019**
Avec le soutien de certaines entreprises formatrices régionales, les métiers dont la formation est assurée au centre de compétences Strickhof ont été présentés lors de ce salon.

Le stand est entreposé à l'Institut agricole de Grangeneuve. Il peut être utilisé gratuitement par toutes les entreprises membres. La réservation s'effectue auprès du secrétariat de la Communauté de travail TDA.

4.2 Dépliant d'information sur les professions TDA CFC/PDA AFP

En collaboration avec l'éditeur CSFO/SDBB, nous avons planifié une réédition du dépliant d'information sur les professions « Technologue en denrées alimentaires CFC - Praticien/Praticienne en denrées alimentaires AFP ». Les travaux ont pris du retard en raison du COVID19.

4.3 Site internet

Le site internet www.lebensmitteltechnologe.ch est régulièrement mis à jour dans les trois langues. Tous les documents pour les niveaux de formation initiale et continue y sont publiés.

Nous recommandons aux entreprises membres et aux centres de formation d'utiliser également notre site en tant que plateforme pour y placer des nouvelles, telle que la publication de manifestations.

5. Tâches organisationnelles de la CT TDA

5.1 Assemblée générale

Sur la base de la décision du Comité, les affaires statutaires pour l'année 2019 ont été approuvées par les entreprises membres par correspondance. Les élections de remplacement suivantes ont ainsi été confirmées : René Angehrn, nouveau responsable du domaine de spécialisation boissons, rejoint le Comité et la Commission d'examen BF TDA / EPS TDA, René Sampt, nouveau au sein du Comité (domaine d'activité Commission d'examen BF TDA / EPS TDA), Christoph Lienert, nouveau au sein du Comité (domaine d'activité Commission d'examen PK32).

5.2 Comité

Le Comité s'est réuni pour la première fois sous la présidence de Dominik Cadosch le 18 novembre 2019 chez Jowa SA à Gränichen. La séance prévue le 6 mai 2020 a dû être annulée en raison de la crise sanitaire et est reportée à l'automne 2020.

5.3 Comité stratégique

Depuis le début de l'année 2020, un Comité stratégique œuvre en tant qu'organe stratégique et s'engage principalement pour le développement du champ professionnel. Outre la tenue des séances de Comité ordinaires, il compte organiser différents ateliers et vidéoconférences pour préparer les dossiers du comité.

Le Comité stratégique se compose des membres suivants : Dominik Cadosch, Gabriel Schaad et Simon Koch. Selon les thèmes abordés, ils sont secondés par René Sampt et Stephan Urfer. L'organe de gestion y est représenté par Urs Reinhard et Verena Schmid. Le premier échange a eu lieu le 25 mars 2020 par vidéoconférence.

5.4 Réviseurs des comptes

Les entreprises membres élues, Haco SA et Chocolat Frey SA, sont responsables de la vérification des comptes annuels (mandat 2019-2022).

5.5 Commissions et groupes de travail

La liste des membres du Comité, des différentes commissions et des groupes de travail élus pour un nouveau mandat par l'assemblée des membres figure dans l'annexe au présent rapport d'activité.

5.6 Projets / Perspectives

Révision TDA CFC et PDA AFP après 5 ans

Les préparatifs pour la révision des deux formations initiales prévue tous les cinq ans ont été retardés par la pandémie. La planification est prévue par le Comité en automne 2020 afin de discuter de la suite de la démarche avec la commission pour le développement de la profession et qualité (CSDP&Q) et de lancer les travaux.

Plan d'études cadre «Technicien / Technicienne ES en agroalimentaire»

Sur la base des nouvelles conditions minimales approuvées par la Confédération, les plans d'apprentissage cadre applicables doivent être actualisés d'ici 2022. La conférence Technique ES a lancé le processus de développement RLP22. Au cours de l'année sous revue, la Communauté de travail TDA a conclu un accord avec la Conférence Technique ES en vue d'une future collaboration.

Au début de l'année 2020, la révision a été lancée officiellement par la séance de coup d'envoi au SEFRI. Un sondage de la branche a été créé en collaboration avec l'accompagnement pédagogique. Le résultat servira de base à l'équipe de projet pour définir les domaines de compétence opérationnelle. Pour ce faire, des workshops sont prévus en septembre et en novembre 2020. Le projet est dirigé par Robert Jaquet et soutenu de l'organe de gestion. L'équipe de projet se compose d'experts de la branche.

CNC – Cadre national des certifications Formation professionnelle



Reposant sur les niveaux standards définis par le SEFRI, les niveaux de formation initiale et continue sont classés comme suit:

Formations initiales : PDA AFP niveau 3 et TDA CFC niveau 4

Formations continues : EP TDA avec brevet fédéral niveau 5 et EPS TDA avec diplôme fédéral niveau 6.

Les suppléments descriptifs des certificats pour les formations initiales et les suppléments aux diplômes pour les formations continues sont disponibles en quatre langues (d/f/i/e).

Le registre des diplômes classés peut être consulté sur le site du SEFRI sous le lien suivant :

<https://www.sbf.admin.ch/sbfi/fr/home/bildung/mobilitaet/cnc-formation-professionnelle/registre-des-diplomes-classes.html>

5.7 Membres

La Communauté de travail TDA compte 127 entreprises affiliées (entreprises formatrices et organisations) à l'échelon suisse. 122 entreprises dispensent les deux formations initiales PDA AFP et TDA CFC.

5.8 Organe de gestion

La direction générale est toujours assurée par D^r Urs Reinhard, encadré par Verena Schmid et Manuela Boss au niveau des affaires opérationnelles.

Nous remercions tout le monde pour les efforts réalisés durant cette situation extraordinaire, pour la confiance toujours accordée et pour le précieux soutien apporté par le travail fourni dans nos divers projets.

Nous souhaitons tout particulièrement remercier les membres ayant quitté le comité au cours de l'année sous revue : Josiane Enggasser, Sevan Nalbandian et Martin Leutwiler. Par leur engagement, ils ont apporté une précieuse contribution à l'évolution de notre domaine d'activité.

Berne, au mois d'août 2020

Communauté de travail Technologues en denrées alimentaires


Dr. Urs Reinhard


Verena Schmid


Manuela Boss