



LMT/TDA

Lebensmitteltechnologie
Technologie en denrées alimentaires

RAPPORT D'ACTIVITÉS

ANNÉE SCOLAIRE 2015/2016



**APPRENDS
ARBORICULTEUR, DEVIENS
TECHNOLOGUE DENRÉES
ALIMENTAIRES.**

LES PROS VONT DE L'AVANT.

 **FORMATIONPROFESSIONNELLEPLUS.CH**

<u>AVANT-PROPOS</u>	3
<u>1. FORMATION INITIALE DANS LE DOMAINE DE LA TECHNOLOGIE EN DENREES ALIMENTAIRES</u>	4
1.1. PRATICIENS EN DENREES ALIMENTAIRES AFP / PRATICIENNES EN DENREES ALIMENTAIRES AFP	4
1.2. TECHNOLOGUES EN DENRÉES ALIMENTAIRES CFC	4
1.3. IMPLÉMENTATION TECHNOLOGUE EN DENREES ALIMENTAIRES CFC	6
<u>2. FORMATION CONTINUE DANS LE DOMAINE DE LA TECHNOLOGIE EN DENREES ALIMENTAIRES</u>	8
2.1. EXAMEN PROFESSIONNEL – TECHNOLOGUES EN DENREES ALIMENTAIRES AVEC BREVET FEDERAL	8
2.2. EXAMEN PROFESSIONNEL SUPERIEUR – TECHNOLOGUES EN DENREES ALIMENTAIRES AVEC DIPLOME FEDERAL	9
<u>3. FORMATION CONTINUE DES FORMATRICES ET DES FORMATEURS</u>	9
<u>4. RELATIONS PUBLIQUES</u>	10
4.1 SALONS DES MÉTIERS	10
4.2 SITE INTERNET	10
<u>5. TACHES ORGANISATIONNELLES DE LA COMMUNAUTE DE TRAVAIL TECHNOLOGUES EN DENREES ALIMENTAIRES</u>	11
5.1 ASSEMBLÉE DES MEMBRES	11
5.2 COMITÉ DIRECTEUR	11
5.3 COMMISSIONS ET GROUPES DE TRAVAIL	11
5.4 PROJETS / PERSPECTIVES	11
5.5 MEMBRES	12
5.6 ORGANE DE GESTION	12

Une industrie en harmonie avec la nature

Chères lectrices, chers lecteurs

Si vous vous promenez pendant l'été à travers la Suisse, vous découvrirez une grande diversité de cultures de légumes, de fruits et de plantes, entretenues avec passion par de nombreux paysans. Ces produits sont cultivés d'une part comme fourrage mais aussi comme matière première indispensable à la production de denrées alimentaires.

Le canton de Vaud est connu en tant que grenier de la Suisse et fournit le blé, l'orge et les autres céréales nécessaires à la production de pain et de produits de boulangerie. Dans le Seeland bernois et le « Rübli-Land » argovien ne poussent pas que les carottes, haricots et petits pois transformés en conserves et en produits cuisinés mais aussi des sortes de pommes de terre bien spécifiques à la production de chips. Le colza et le tournesol nous fournissent d'excellentes huiles, les betteraves sucrières le sucre nécessaire à la confection de chocolat et de produits de confiserie et les herbes aromatiques des Alpes donnent aux bonbons leur caractère unique. Les fruits de la campagne bâloise et de Suisse centrale sont transformés en excellentes eaux de vie tandis que l'eau minérale de plusieurs cantons est mise en bouteilles à la source. La Suisse orientale fournit les pommes et les poires pour la production de jus et de cidre. Et à Stammheim on cultive du houblon utilisé pour la confection de bière suisse.

Une part importante des matières premières nécessaires à la production de denrées alimentaires et de boissons provient de notre région. L'industrie alimentaire a donc tout intérêt à protéger l'environnement, à épargner les ressources naturelles et à promouvoir une culture durable des céréales, fruits et légumes. Un traitement respectueux des animaux voués à la confection de produits carnés fait également partie d'une gestion durable. Dans notre domaine professionnel, l'industrie et la nature ne représentent pas forcément un antagonisme : une stratégie d'entreprise respectueuse de l'environnement et une économie tenant compte du développement durable constituent des bases importantes à un approvisionnement fiable des matières premières.

Lors de la révision de l'ordonnance Technologues en denrées alimentaires CFC, une place importante a été donnée au thème de la durabilité. Les TDA sont ainsi rendus aptes à reconnaître les exigences de la protection de l'environnement dans leur domaine de travail et à appliquer les mesures prévues dans leur entreprise. Ils apprennent par exemple à utiliser les ressources de manière économe, efficace et attentive et à éviter, réduire, recycler ou éliminer les déchets.

La nouvelle ordonnance est entrée en vigueur 05.09.12 et sa mise en œuvre est un plein succès. Les premiers apprenants ont désormais terminé leur formation professionnelle initiale selon les nouvelles dispositions. La création des plans de formation, l'organisation des cours interentreprises et des nouvelles procédures de qualification ainsi que la formation des formateurs et des experts ont représenté pour toutes les parties un effort supplémentaire considérable.

Je remercie sincèrement les collaboratrices et collaborateurs de notre organe de gestion, les membres du Comité directeur, des commissions et des groupes de travail, les représentantes et représentants des écoles professionnelles, du SEFRI et des cantons, les experts d'examen ainsi que toutes les personnes qui s'engagent en faveur d'une formation professionnelle gagnante.



Stéphane Quillet

Président de la Communauté de travail TDA

1. Formation initiale dans le domaine de la technologie en denrées alimentaires

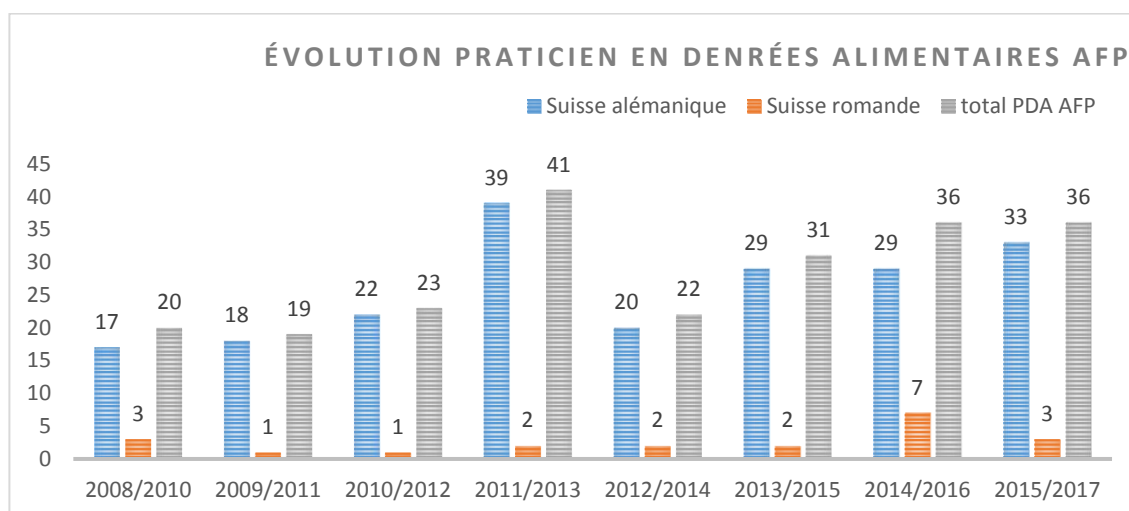
La profession de Technologue en denrées alimentaires a été créée en 1975 et comportait alors quatre spécialisations : « chocolat », « boulangerie industrielle », « boissons pour le petit déjeuner, aliments fortifiants et produits pour enfants » et « potages, sauces, bouillons ». Grâce aux révisions des ordonnances en 1992, 2001 et 2010, le TDA est devenu en 40 ans un métier indispensable dans l'industrie des denrées alimentaires et des boissons. Depuis les premiers examens en 1980, environ 800 jeunes ont terminé cette formation professionnelle initiale.

Avec la création de la formation initiale de deux ans de Praticien en denrées alimentaires, la formation élémentaire est devenue une profession à part entière reconnue par le SEFRI. Depuis son introduction en 2008, plus de 200 personnes ont été formées.

1.1. Praticiens en denrées alimentaires AFP / Praticiennes en denrées alimentaires AFP

En Suisse alémanique, la formation de deux ans de PDA AFP est actuellement proposée par 30 entreprises. À l'exception du domaine spécifique „produits de confiserie“, toutes les spécialisations forment des PDA AFP soit en Suisse alémanique, soit en Suisse romande.

En août 2015, 3 apprenants romands et 33 apprenants alémaniques ont commencé leur formation.



Enquête sur les places d'apprentissage CT TDA 2015

En été 2016, les 29 apprenants alémaniques ont passé leur procédure de qualification avec succès et une candidate selon l'article 32 LFPr (titre professionnel pour adultes); en Suisse romande, les 7 apprenants ont été couronnés de succès (pas d'examens l'année précédente).

1.2. Technologues en denrées alimentaires CFC

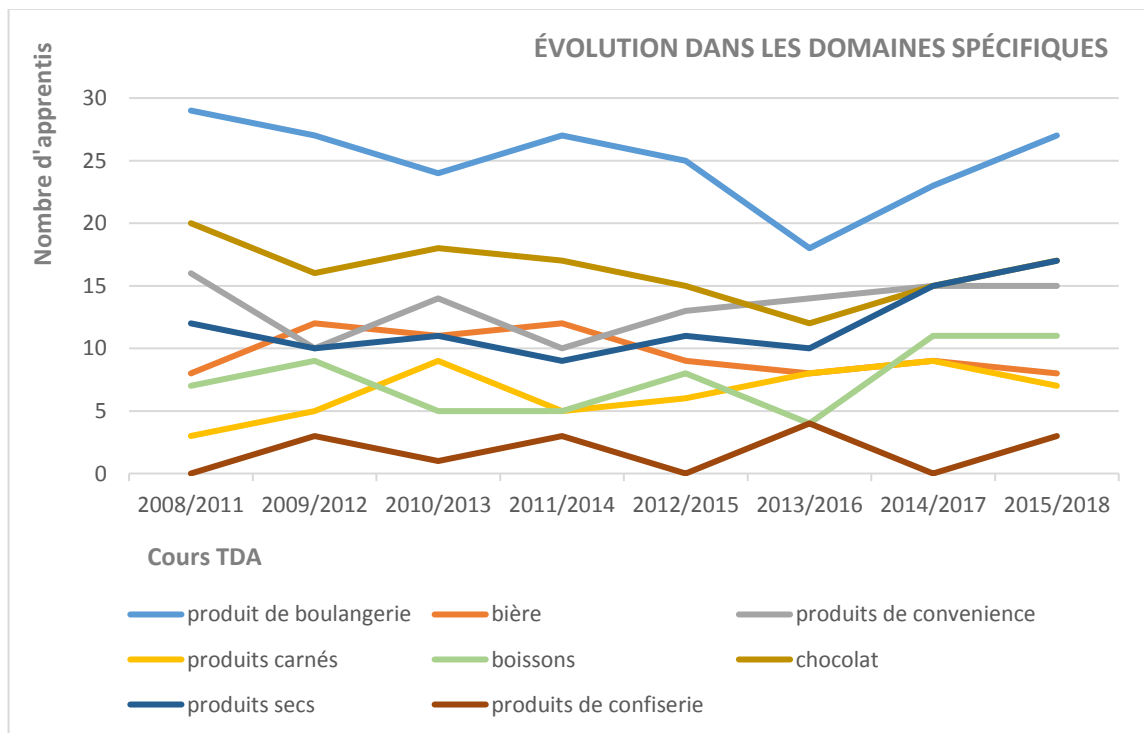
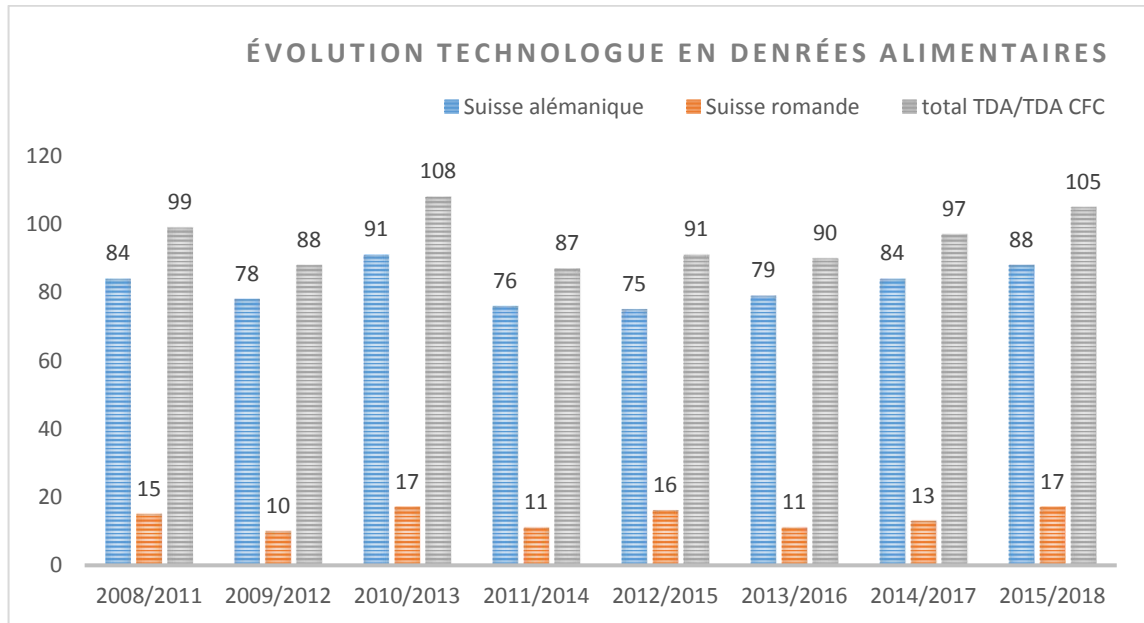
Les Technologues en denrées alimentaires sont formés dans plus de 100 entreprises de l'industrie alimentaire, principalement en Suisse alémanique et en Suisse romande mais depuis 2014 également au Tessin. Selon notre sondage sur les places de formation, il existe actuellement 292 contrats d'apprentissages (105 en première, 97 en deuxième et 90 en troisième année de formation).

Au Tessin, 5 TDA sont en cours de formation dans les entreprises Sandro Vanini SA, Rivera, Sofinol SA, Manno, Rapelli SA, Stabio (produits de convenance), Chocolat Stella SA, Giubiasco (chocolat) et Jowa SA, S. Antonino (produits de boulangerie). La mise en œuvre dans les trois lieux de formation continue de requérir un effort supplémentaire de toutes les parties concernées et ne serait pas possible sans le soutien des responsables des domaines spécifiques et de

Monsieur Marco Zandonella, enseignant au centre de formation de Trevano, qui assure la coordination entre les entreprises, l'école, le canton et la CT TDA.

Les apprenants du Tessin suivent les cours interentreprises en Suisse alémanique ou romande. Le SEFRI a entretemps accepté la demande de soutien financier de la CT TDA pour la traduction des supports de formation pour les CIE.

Le recrutement des experts pour les procédures de qualifications, qui auront lieu pour la première fois en 2017, n'est pas encore terminé.



En Suisse alémanique, 70 candidats ont effectué cet été 2016 leur procédure de qualification selon la nouvelle ordonnance et 12 redoublants selon l'ancien règlement. Les examens pratiques (14 TPP chocolat et confiserie et 68 TPI) ont eu lieu dans 61 entreprises. 125 experts sont intervenus et la note moyenne totale a été comme l'année précédente de 4.8. 15 candidats, dont 7 redoublants, n'ont pas réussi leurs examens.



Le 08.07.16 et pour la première fois, une cérémonie de clôture a été organisée au Campus Grüental de Wädenswil à l'initiative des apprenants et avec le soutien financier des entreprises. Des diplômés et diplômées PDA AFP et TDA CFC, avec le soutien de Remo Saladin, ont organisé le programme et présenté au public un point de vue inédit sur leur séjour à l'école et en internat. La fête fut un plein succès – un grand merci aux responsables !

19 candidats ont reçu une mention de la CT TDA (note totale de 5.4 à 5.9). De plus, les candidats ayant obtenu la meilleure note totale recevront un abonnement d'un an à la revue « Lebensmitteltechnologie » (2 PDA AFP avec 5.9 et 1 TDA CFC avec 5.8).

En Suisse romande, 8 candidats de 6 entreprises ont exécuté leur procédure de qualification. Cette année également, tous les candidats ont réussi leur examen. La note moyenne totale a été comme l'année précédente de 4.9. Contrairement à la Suisse alémanique et en raison d'une décision du canton de Fribourg, tous les domaines spécifiques utilisent la forme d'examen TPP. La cérémonie de clôture pour les PDA AFP et les TDA CFC aura lieu à Grangeneuve le 23.09.16. Les meilleurs résultats seront également récompensés par une mention.

1.3 Implémentation Technologie en denrées alimentaires CFC

Cours interentreprises (CIE): Ces cours sont organisés dans tous les domaines spécifiques avec beaucoup d'engagement de la part des responsables de CIE et en collaboration avec les lieux de formation. Des objectifs pédagogiques diversifiés offrent un élargissement précieux de la formation initiale de TDA CFC.

Le domaine spécifique des produits secs a par exemple effectué son CIE à Grangeneuve. Au début, certains étaient sceptiques quant à ce cours bilingue, mais ces doutes n'étaient pas fondés. En effet, les apprenants se comprennent très bien, et si nécessaire en anglais!

L'intégration des apprenants du Tessin dans les CIE de Suisse alémanique et de Suisse romande représente un vrai défi. Des représentants des entreprises formatrices sont mis à disposition pour la traduction et le soutien aux apprenants de langue italienne. Cette année, les coûts pour ces accompagnateurs ont été pris en charge par le canton du Tessin.



Photos du CIE produits secs 2016

Les cantons rémunèrent les cours interentreprises par un forfait de CHF 30.- par jour de CIE et par personne. L'organe de gestion de la CT TDA revendique ces subventions auprès des cantons et les reverse aux entreprises lors du décompte des cours. De plus, les cantons de Zurich et Vaud sont régulièrement informés au sujet des CIE.

En se fondant sur les derniers comptes, la CT TDA a fait une demande de réévaluation des subventions auprès de la Conférence suisse des offices de la formation professionnelle CSFP. Suite à cette demande, le montant forfaitaire sera revalorisé de CHF 30.- à CHF 40.- en 2016/2017, ce qui représentera une réduction des coûts bienvenue pour les entreprises.

Procédure de qualification (PQ) – Formes d'examen TPI et TPP

Les directives TPI et les formulaires d'évaluation ont été adaptés en fonction des recommandations de la confédération et ont été utilisés pour la première fois cette année lors des PQ.

Suite à une décision du canton de Fribourg de n'accepter que cette forme d'examen en Suisse romande, les directives TPP ont dû être établies dans un bref délai pour les PQ 2016 des domaines spécifiques produits de boulangerie, produits carnés et produits secs. Les directives s'inspirent du guide TPP alémanique du domaine du chocolat, seul domaine à exécuter des TPP en Suisse allemande.

Formation des experts aux examens (PQ TPI et TPP)

La formation des experts aux examens a été organisée en Suisse alémanique en collaboration avec l'Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle IFFP et s'est déroulée en fonction des domaines spécifiques durant 8 cours d'octobre à décembre 2015 (6 TPI et 2 TPP). À Zurich et Zollikofen, plus de 130 personnes ont été familiarisées avec les nouveaux règlements du PQ et préparées à leur fonction en tant qu'expert aux examens.



Karin Heiz et Katja Dannecker (IFFP) avec Peter Roth lors d'une visite de Wander SA à Neueneegg

Pour les domaines spécifiques introduisant la forme d'examen TPI comme la bière et les boissons, cette formation fût importante et très précieuse. Les responsables de domaines, notre collègue Peter Roth (Wander SA) ainsi que Madame Katja Dannecker, responsable de projet à l'IFFP, se sont investis sans compter pour la réussite des cours.

La formation des experts aux examens de Suisse romande a eu lieu à Lausanne le 25 avril 2016 en collaboration avec l'IFFP. Messieurs Manuel Lopez (expert-chef de Suisse romande) et Laurent Remy (Comité Romand) ont parfaitement organisé ce cours.

Formation des supérieurs directs (PQ TPI)

Entre novembre 2015 et janvier 2016, plus de 90 formateurs et supérieurs directs ont été formés par Peter Roth au sujet du procédé de qualification TPI renouvelé. Ces cours ont également été tenus en fonction des domaines spécifiques et étaient destinés en premier lieu aux supérieurs d'apprenants passant leur examen en 2016. Ils seront répétés les années à venir.



Formation des supérieurs directs du domaine spécifique bière

2. Formation continue dans le domaine de la technologie en denrées alimentaires

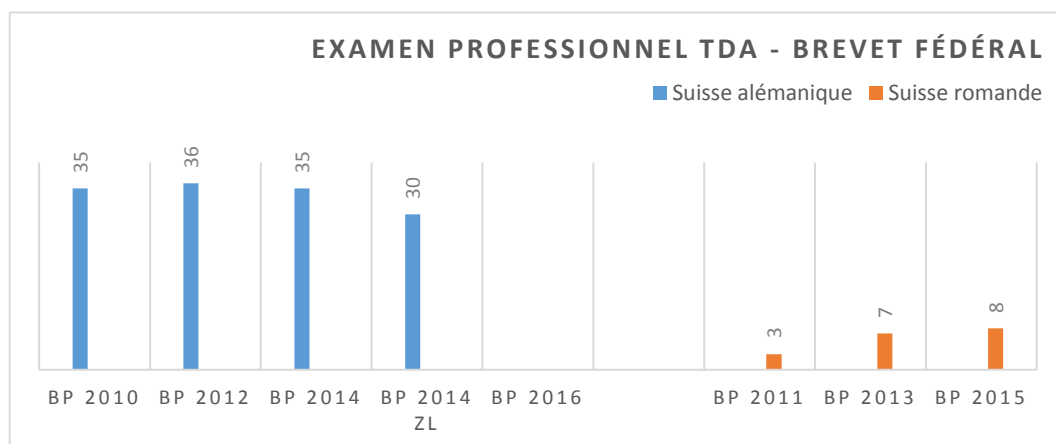
2.1. Examen professionnel – Technologues en denrées alimentaires avec brevet fédéral

30 des 39 candidats ayant débuté le cours supplémentaire 2014/2015 ont passé leur examen professionnel avec succès. 78 experts aux examens ont été mis à contribution dans 24 entreprises différentes. Comme les années précédentes, la plupart des candidats à l'examen professionnel ont une formation initiale de TDA ou de boulanger-confiseur.

Au cours de la volée actuelle, 31 candidats ont participé aux cours préparatoires en octobre 2015 et janvier 2016 et sont en train de passer leur examen. Les résultats définitifs seront connus fin août 2016 suite à l'évaluation des études de cas.

En Suisse romande, ce sont 8 candidats qui ont passé leur examen professionnel avec succès en été 2015. Ils ont été accompagnés par 14 experts aux examens. La tenue de cours avec un nombre si restreint d'élèves à Grangeneuve est toujours un défi ; la dernière volée a pu profiter d'un appui financier de la CT TDA.

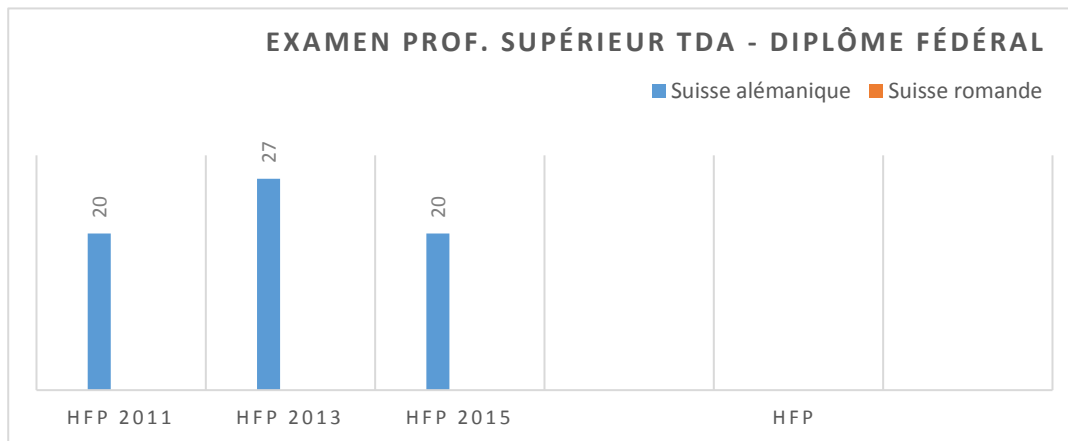
Le prochain cours LMT BF à Grangeneuve débutera en automne 2016 et se terminera en août 2017.



2.2. Examen professionnel supérieur – Technologues en denrées alimentaires avec diplôme fédéral

Sur 22 candidats (dont 3 redoublants), 20 personnes ont passé l'examen professionnel supérieur avec succès en août 2015. Monsieur Dominik Cadosch, président de la commission d'examen, a pu remettre leur titre aux nouveaux diplômés lors d'une cérémonie le 2 octobre 2015 au ZHAW de Wädenswil, à laquelle Madame Gabriela Manser, CEO de la source de Gontenbad, participait en tant qu'oratrice invitée.

Le prochain cours TDA DF débutera en automne 2016 et se terminera en été 2017.



En raison d'un nombre insuffisant de participants, aucune formation de TDA DF n'a encore pu être organisée en Suisse romande.

Notre formation continue en deux étapes signifie un très gros effort pour les intervenants, les experts aux examens et les membres de la commission d'examen. De même, la charge administrative pour les secrétariats des deux écoles et l'organe de gestion de la CT TDA est non négligeable.

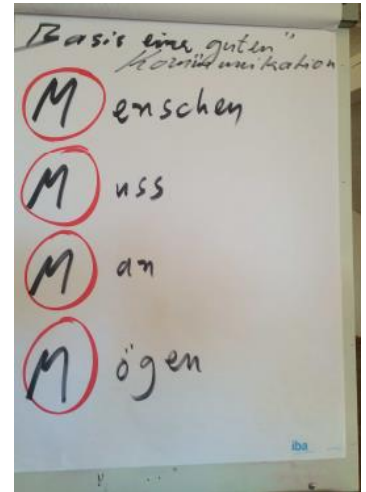
Nous tenons à remercier toutes les parties concernées pour leur effort et leur soutien. Nous sommes persuadés que cette formation continue et les travaux pratiques apportent aux candidats et aux entreprises une réelle valeur ajoutée.

3. Formation continue des formatrices et des formateurs

En Suisse alémanique, différents cours de formateurs ont été organisés lors du premier trimestre 2016 en collaboration avec le centre de formation sfb Dietikon et dans les locaux de suissetec à Lostorf. En plus des cours de base et de développement, un cours pratique pour les formateurs de longue date a également été proposé pour la deuxième fois.

La brochure „Formation d'apprenants dans l'industrie alimentaire“, réalisée en collaboration avec le sfb, s'est révélée être un instrument très utile et favorise une formation continue active et orientée sur la pratique.

Les participants portent un grand intérêt à ces cours, qu'ils qualifient d'utiles et bien adaptés à soutenir leur travail avec les apprenants. Le contenu des cours est amélioré de façon continue en collaboration avec le centre de formation sfb. Peter Roth (Wander SA) a accompagné tous les cours et influencé leur déroulement avec beaucoup d'engagement.



Photos de différents cours de formateurs 2016

En raison des résultats du sondage sur les besoins des entreprises membres, aucun cours n'a été proposé cette année encore en Suisse romande. En vue du prochain sondage, le contenu des cours va désormais être révisé en collaboration avec le responsable des cours.

4. Relations publiques

4.1 Salons des métiers

Au cours de l'année scolaire écoulée, les formations initiales TDA et PDA ont été représentées par plusieurs entreprises et par les écoles professionnelles de Wädenswil, Grangeneuve et Trevano aux salons des métiers suivants:

- **03.02. –08.02.2015:**
START, Forum Fribourg / Comité Romand, Grangeneuve
- **04.09. –08.09.2015:**
BAM Berne / Entreprises formatrices bernoises
- **17.11. –21.11.2015:**
Salon des métiers de Zürich /Strickhof Wädenswil
- **07.03.–12.03.2016**
Espoprofession Lugano / Centro professionale Trevano
- **13.04. –7.04.2016 :**
Salon des métiers Delémont /Chocolats Camille Bloch SA

Des éléments de stand et des brochures sont mis à disposition gratuitement par la CT TDA. Le stand sera complété en automne 2016 avec deux Roll-ups contenant des informations sur les deux formations initiales (allemand/français). Le matériel de présentation est entreposé à Grangeneuve et doit être réservé auprès du secrétariat de la CT TDA.



Technologue en denrées alimentaires CFC
formation professionnelle initiale de 3 ans

Praticien/ne en denrées alimentaires AFP
formation professionnelle initiale de 2 ans

Intérêt et motivation
«J'ai plaisir à travailler avec des denrées alimentaires et je m'intéresse aux liens techniques et scientifique.»

Processus de travail
«Je contrôle, passe et mélange les matières premières, j'apprends à conduire et maintenir les lignes de production et les installations d'emballage.»

Formation professionnelle initiale
La formation a lieu dans une entreprise productrice de denrées alimentaires dans l'un des domaines de spécialisation suivants :
Produits de boulangerie, bière, produits conservés, produits carnés, boissons, chocolat, produits secs, produits de confiserie.

Formation théorique
Cours-blocs théoriques au Centre de formation de Grangeneuve (Postaux FR).

Cours interentreprises (CFC)
Les cours interentreprises (CI) complètent la formation pratique professionnelle ainsi que la formation scolaire.

Maturité professionnelle (CFC)
En fonction des résultats scolaires, il est possible d'obtenir une maturité professionnelle pendant ou après la formation initiale.

4.2 Site internet

Cette année, le site www.lebensmitteltechnologie.ch a été complété et est désormais disponible également en italien, ce qui permet aux entreprises du Tessin d'accéder aux documents nécessaires à la formation.

5. Tâches organisationnelles de la communauté de travail Technologues en denrées alimentaires

5.1 Assemblée des membres

Conformément à la décision du Comité directeur du 21 avril 2016, les affaires statutaires de l'année 2015 ont été réglées par courrier.

5.2 Comité directeur



Le Comité directeur s'est réuni deux fois sous la présidence de Stéphane Quellet, le 19 novembre 2015 à Gümligen et le 21 avril 2016 à Berne.

La séance de novembre a eu lieu chez Haco à Gümligen et a permis aux membres de visiter l'entreprise.

5.3 Commissions et groupes de travail

Une liste des membres du Comité directeur, des commissions et des groupes de travail se trouve en annexe de ce rapport d'activités.

En hiver 2016, Simon Koch a repris les tâches de Rolf Stettler dans le domaine spécifique « produits secs ». Dès l'automne 2016, Robert Jaquet siègera au comité directeur. Il y représentera le domaine des Techniciens diplômés en technologie alimentaire et assumera les tâches concernant cette formation.

5.4 Projets / perspectives

Mesures d'accompagnement en matière de travaux dangereux pendant la formation initiale :
Une modification de l'Ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs (OLT5) concernant l'abaissement de l'âge minimum pour l'exécution de travaux dangereux pendant la formation de 16 à 15 ans est entrée en vigueur au 1^{er} août 2014. Suite à cette modification, des mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé doivent être définies dans les plans de formation selon une check liste du Seco. Cette liste définit de manière concrète quels travaux sont considérés dangereux pour les jeunes. Les mesures d'accompagnement doivent être validées par le Secrétariat d'état à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI. Elles feront ensuite partie intégrante du plan de formation en tant qu'annexe 2 et devront être mise en œuvre lors de la formation des jeunes.

La CT TDA a engagé la firme BDS Safety Management SA de Baden pour accompagner ce projet. Ce spécialiste MSST travaille actuellement avec les responsables des domaines spécifiques à la définition des éléments de base. La demande de validation de l'annexe 2 auprès du SEFRI aura lieu selon toutes prévisions fin 2016.



Formation
professionnelle

Cadre National des Certifications „Formation Professionnelle“ (CNC) : En accord avec l'Ordonnance sur le CNC, il est prévu de classier tous les diplômes selon un cadre de certifications élaboré par l'UE. Le but est d'assurer la comparabilité entre les diplômes suisses et ceux des autres pays. Cette classification est basée sur les compétences opérationnelles contenues dans les plans de formation.

Un groupe de travail constitué de représentants des différents niveaux de formation s'occupe dans un premier temps de la classification des formations initiales PDA AFP et TDA CFC. La classification des formations continues sera effectuée dans un deuxième temps. De plus, des suppléments descriptifs des certificats et des suppléments aux diplômes vont être élaborés. La classification CNC des professions de l'industrie alimentaire sera ensuite soumise à l'Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle IFFP afin d'en contrôler la cohérence, puis mise en vigueur par le SEFRI.

5.5 Membres

La Communauté de travail Technologues en denrées alimentaires compte actuellement 121 membres (entreprises formatrices et organisations). 116 entreprises forment actuellement des apprenants PDA AFP ou TDA CFC.

5.6 Organe de gestion

La direction est toujours assurée par Monsieur Dr. Urs Reinhard tandis que Mesdames Verena Schmid et Andrea Häner sont chargées des affaires opérationnelles.

Nous remercions de tout cœur les membres et toutes les personnes impliquées dans la formation pour leur confiance à notre égard et pour leur soutien très apprécié. Un grand merci à notre Président ainsi qu'aux membres du Comité directeur, aux membres des commissions et groupes de travail ainsi qu'aux représentants des écoles professionnelles de Wädenswil, Grangeneuve et Trevano.

Muri bei Bern, en août 2016

Communauté de travail Technologues en denrées alimentaires

Dr. Urs Reinhard

Verena Schmid

Andrea Häner