

AIDE-MÉMOIRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE INITIALE DE TECHNOLOGUE EN DENRÉES ALIMENTAIRES CFC

Documentation

Tous les documents peuvent être téléchargés sur le page d'accueil de la CT TDA en utilisant sur le lien suivant.

<http://www.lebensmitteltechnologie.ch/de/organisation/dokumente.html>

On trouvera ci-après le nom des documents les plus importants :

- **l'ordonnance sur la formation de technologue en denrées alimentaires CFC**
Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale, du 5 septembre 2012 ;
- **le plan de formation de technologue en denrées alimentaires CFC** du 5 septembre 2012 ;
- **l'aide-mémoire du dossier de formation** de juin 2013 ;
- **les installations minimales de l'entreprise formatrice de TDA CFC** du 1er janvier 2013 ;
- **le plan d'enseignement pour les cours interentreprises** du 5 septembre 2012 ;
- **les aide-mémoire et normes relatifs aux "dangers spécifiques"** du 5 septembre 2012 ;

Formation en entreprise

Il convient de tenir particulièrement compte des points suivants :

Compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs

Les compétences opérationnelles dont doivent disposer les personnes en formation pour maîtriser les exigences professionnelles sont décrites dans le plan de formation de TDA CFC. Les objectifs évaluateurs sont répartis sur trois colonnes (voir le plan de formation à partir de la page 8).

- Colonne de gauche - Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle :
même si ce contenu est dispensé à l'école professionnelle, les personnes en formation ont éventuellement besoin de soutien en entreprise.
- Colonne du milieu - Objectifs évaluateurs de l'entreprise :
ces capacités doivent être apprises dans l'entreprise. Les objectifs évaluateurs sont contrôlés lors du travail d'examen pratique et diffèrent partiellement de l'ancien règlement.
Veuillez tenir compte des nouveautés !
- Colonne de droite - Objectifs évaluateurs des cours interentreprises :
la durée, le moment et le contenu des cours interentreprises sont fixés de manière différente selon le domaine spécifique.

Dossier de formation et rapport de formation

En vertu de l'article 12 de l'ordonnance sur la formation, la personne en formation doit tenir un dossier de formation (voir également l'aide-mémoire sur le dossier de formation). Le formateur professionnel discute du dossier de formation, le contrôle et le signe au moins une fois par semestre. Il consigne également une fois par semestre le niveau de formation dans un rapport de formation (le formulaire peut être téléchargé en cliquant sur le lien suivant <http://www.lv.berufsbildung.ch/dyn/1481.aspx> ou à la page TDA susmentionnée.

Plan de formation et programme d'enseignement en entreprise

La formation en entreprise doit être planifiée de sorte que les connaissances progressent en parallèle sur l'ensemble du processus. Comme les personnes en formation sont formées à l'école professionnelle et dans les cours interentreprises, il est particulièrement important qu'elles aient dès le début une vue d'ensemble. Il est recommandé d'employer les personnes en formation chaque année dans chaque département, en imposant toutefois des exigences croissantes. Par exemple :

en **1ère année** de formation : observations des autres collaborateurs et exécution de travaux simples ;

en **2ème année** de formation : exécution du plus grand nombre possible de travaux en étant contrôlé ;

en **3ème année** de formation : exécution autonome du plus grand nombre possible de travaux avec contrôle occasionnel.

À cette fin, il faut que la formation en entreprise soit consignée dans un plan de formation. La Commission de la formation professionnelle se réserve le droit de contrôler les plans de formation.

Le plan / programme d'enseignement relatif à la formation en entreprise va encore plus loin et établit exactement comment et quand sont traités dans l'entreprise les objectifs évaluateurs prévus dans le plan de formation. De nombreuses entreprises disposent déjà d'un tel plan / programme d'enseignement (anciennement désigné "guide méthodique"). Ceux-ci doivent être adaptés au nouveau plan de formation.

Sécurité au travail et travaux dangereux

Chez les jeunes collaborateurs, le risque d'accident est plus élevé, car ils ne connaissent pas les entreprises, les processus et les dangers qui y sont liés. Par ailleurs, leur conscience du danger n'est pas encore complètement développée. C'est pourquoi il convient d'aborder avec les apprentis le thème de la sécurité au travail immédiatement après le début de l'apprentissage, dans l'idéal dès le premier jour. Ce thème doit être enseigné de manière probante. Les listes de contrôle les plus importantes de la SUVA et de la CFST sont résumées dans le document "Aide-mémoire et normes relatifs aux dangers spécifiques".

On sait que les travaux dangereux sont interdits chez les jeunes de moins de 18 ans (cf. la loi sur le travail LTr 822.11 et l'ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs OLT 5 822.115). Les travaux dangereux sont définis dans l'ordonnance 822.115.2 sur les travaux dangereux. Dans la nouvelle ordonnance du 5 septembre 2012 sur la formation, des exceptions sont toutefois prévues dans cette réglementation pour la profession de TDA CFC. Contrairement à la LTr5, les jeunes âgés

de 16 à 18 ans peuvent, au cours de leur apprentissage et en fonction de leur niveau de formation, être amenés à effectuer les travaux suivants :

- les travaux risquant d'avoir des influences physiques dangereuses pour la santé, notamment les travaux dans un froid extrême (*par exemple : les travaux en salle réfrigérée, telle que chambre froide*) ;
- les travaux avec des agents chimiques dangereux pour la santé, signalés par les phrases R suivantes, conformément à l'ordonnance sur les produits chimiques du 18 mai 2005) : R39, R42, R43, R40, R45, R46, R48, R60, R61 (*exemple : les travaux impliquant certains arômes, adjuvants, produits chimiques => respecter la fiche technique de sécurité !*);
- les travaux qui s'effectuent avec des machines, des équipements et des outils présentant des risques d'accident dont on peut supposer que les jeunes, du fait de leur conscience insuffisante des risques ou de leur manque d'expérience ou de formation, ne peuvent ni les identifier ni les prévenir (*par exemple : les travaux avec des machines de remplissage et d'emballage*) ;
- les travaux qui s'effectuent sous terre, sous l'eau, à des hauteurs dangereuses, dans des espaces confinés ou comportant un risque d'éboulement (*exemple : les travaux dans des conteneurs fermés tels que les cuves de bière*).

La condition en est une formation, une introduction et une surveillance renforcée, adaptée aux risques supérieurs de danger. En outre, l'employeur doit informer les parents des jeunes ou les personnes chargées de l'éducation des jeunes, des conditions de travail, des dangers possibles et des mesures prises pour la sécurité et la santé.

Installations minimales

Les exigences imposées aux entreprises formatrices sont décrites dans la "liste des installations minimales pour la formation de technologues en denrées alimentaires CFC". Cette liste exige en outre la présence d'un système de gestion de la qualité et de concepts d'hygiène, HACCP, de sécurité au travail et de protection de l'environnement.

Si une entreprise formatrice ne dispose pas de toutes les installations et de tous les systèmes, le contenu des cours doit être dispensé dans une autre entreprise. Il convient à cette fin d'établir un second contrat d'apprentissage ou un contrat connexe. Le stage dans la seconde entreprise doit également être planifié dès le début et mis en œuvre (voir le programme d'enseignement).

Procédure de qualification

La nouvelle ordonnance sur la formation prévoit, pour la procédure de qualification, un travail pratique individuel (TPI) ou un travail d'examen prescrit (TPP ; domaine spécifique chocolat). Le formateur professionnel et les experts d'examen sont formés en conséquence avant le premier examen du printemps 2016.

Formation en école professionnelle

Centre de formation pour la Suisse allemande Strickhof Au Wädenswil:

- **Emploi du temps :**

<http://www.strickhof.ch/lehr-undtagungszentrum/stunden-und-ferienplaene/>

Ce document donne des informations sur les emplois du temps à Wädenswil.

- **Programme d'enseignement interne à l'école**

<http://www.strickhof.ch/grundbildung/lebensmitteltechnologie-in-efz/>

Ce programme d'enseignement concerne l'enseignement professionnel, conformément aux objectifs évaluateurs définis dans le plan de formation.

Centre de formation pour la Suisse romande Grangeneuve, Institut agricole de l'État de Fribourg :

http://www.fr.ch/iag/fr/pub/formations/cfla/cfc_tda.htm

Cours interentreprises

Le contenu des cours qui ne peuvent pas être dispensés à l'école ou dans l'entreprise, est enseigné dans les cours interentreprises correspondant au domaine spécifique.

Le contenu des cours figure dans le "Plan d'enseignement des cours interentreprises". Les entreprises formatrices reçoivent en temps utile toutes les informations concernant les cours interentreprises du responsable interentreprises du domaine spécifique concerné. Les cours interentreprises sont obligatoires. Si un apprenti a un empêchement, il doit rattraper le cours interentreprises correspondant.