



Alimentation

Produire, transformer et contrôler
des aliments

Cuisiner, pâtisser et déguster
Promouvoir et vendre des
produits, conseiller la clientèle



Les cahiers du choix professionnel

Alimentation

Que ce soit un café et un croissant au petit-déjeuner, une glace à la piscine ou un cervelas lors d'un barbecue, la nourriture et les boissons font partie de notre quotidien. Les exigences envers les aliments transformés sont élevées: les produits qui arrivent sur notre table doivent être irréprochables sur le plan de l'hygiène mais doivent aussi convaincre par l'odeur, le goût et l'aspect visuel.



Les professionnels de la **technologie alimentaire** fabriquent industriellement une large gamme de denrées comestibles. Des produits tels que la farine, le fromage, le yogourt ou le vin sont transformés à partir de matières premières naturelles. Les spécialistes du domaine fabriquent également de la nourriture pour animaux, des soupes prêtes à l'emploi ou des raviolis en boîte.

Ils veillent à la qualité et à l'hygiène de la production en contrôlant régulièrement les processus de fabrication: ils utilisent alors non seulement leur sens du goût et de l'odorat, mais procèdent aussi à des analyses de laboratoire. Ils stockent correctement les matières premières ainsi que les produits finis.

Ils vendent parfois leur marchandise directement aux consommateurs. Ils conseillent leurs clients et participent à la promotion et à la commercialisation de leurs produits.

Abréviations des niveaux de formation

AFP: Attestation fédérale de formation professionnelle

CFC: Certificat fédéral de capacité

BF: Brevet fédéral

DF: Diplôme fédéral

ES: École supérieure

HES: Haute école spécialisée

UNI: Université

EPF: École polytechnique fédérale



Sommaire

Exigences, activités et environnement de travail	4
Secteurs d'activité	6
Catalogue des professions	8
Pour chaque objectif, le bon niveau de formation	14
En savoir plus	16



Les professionnels de l'**artisanat alimentaire** fabriquent des aliments de base comme le pain, créent des pâtisseries, transforment des produits carnés en charcuterie ou apprêtent des plats. Que ce soit au fournil, à la boucherie ou dans une cuisine, ils travaillent le plus souvent avec leurs mains tout en respectant les consignes de sécurité, la propreté et la qualité des produits.

Ils adaptent leur offre aux souhaits de la clientèle et conçoivent leurs propres recettes. Ils veillent à ce que les aliments restent frais et de bonne qualité. Mais ces professionnels ne travaillent pas seulement dans l'ombre: ils sont en contact direct avec les clients dans leur magasin ou par le biais de leur service traiteur.



Toutes les professions par domaine sont en ligne ici.



Exigences, activités et environnement de travail

Je m'intéresse:

- aux questions de nutrition
- aux matières premières et aux produits naturels
- aux processus biologiques, physiques et chimiques
- à la technique
- à la production de denrées alimentaires.

Je suis capable de:

- travailler de manière propre et organisée
- observer des procédés attentivement
- vérifier l'odeur, l'apparence et le goût des produits
- travailler habilement de mes mains
- rester longtemps debout et gérer de grandes différences de température.

Quelles sont les activités propres aux professions de ce domaine?

Les professionnels de l'alimentation ont pour objectifs communs de:

- produire des aliments ou des plats irréprochables
- faire évoluer en permanence les produits en fonction des tendances ou des règlements
- répondre aux souhaits des consommateurs et des consommatrices

Loris Pecorini,
boulanger-pâtissier-confiseur CFC

«C'est fou tout ce qu'on peut créer à partir de farine, de levure, de sel et d'eau!»



- maintenir les machines propres et fonctionnelles
- stocker correctement les matières premières.

Ils se partagent ces tâches exigeantes. Dans certains métiers, ils pilotent des installations et des machines qui produisent de grandes quantités de denrées alimentaires: chocolat, farine, fromage ou boissons, comme le vin ou la limonade. Cela

demande non seulement de l'habileté, mais aussi des connaissances techniques. Ils contrôlent aussi la qualité des aliments en laboratoire.

Dans d'autres métiers, les activités sont plutôt manuelles. Ces professionnels pétrissent la pâte pour en faire du pain, remplissent des boules de Berlin de confiture ou découpent la viande en filets.

Chez bon nombre d'entre eux, de nouveaux aliments voient régulièrement le

Technologue du lait CFC





Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC

jour. En fonction de l'entreprise et de leur expérience, les spécialistes de l'alimentation apportent des idées et créent leurs propres recettes.

Quel sera mon environnement de travail?

Dans le secteur de la technologie alimentaire, les halles de production industrielle sont les lieux de travail typiques. Certains professionnels exercent également leur activité dans de petites entreprises, par exemple dans une brasserie artisanale. Dans les magasins, les bouchers-charcutiers servent la clientèle ou exercent leur métier dans l'ombre. C'est aussi le cas des boulanger-pâtissiers-confiseurs, qui travaillent dans la chaleur de leur fournil, ou des cuisiniers au sein de leur brigade. Les technologues en industrie laitière fabriquent le fromage dans une fromagerie ou dans une entreprise industrielle et les meuniers moulent les céréales dans un moulin.

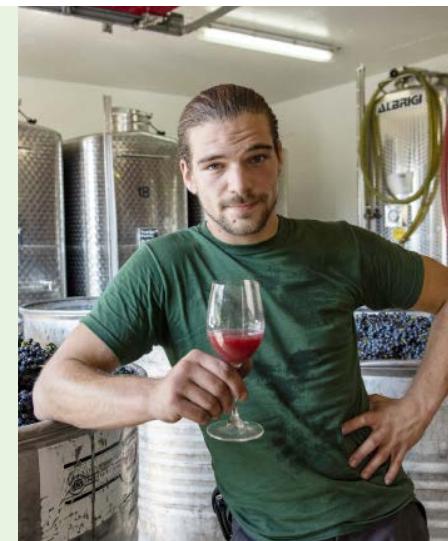
En revanche, les spécialistes titulaires d'un examen professionnel supérieur travaillent souvent derrière un bureau, comme les maîtres bouchers ou les maîtres cavistes. Ils restent toutefois proches des lieux de production.

Dans toutes ces professions:

- vous travaillerez dans une équipe où chacun dépend des autres
- vous assisterez à la création d'un produit fini
- l'hygiène et la propreté seront votre priorité.

Frédéric Beausoleil,
caviste CFC

«J'effectue différentes analyses en laboratoire, mais la plus importante reste la dégustation.»



Linda Rosete,
technologue en denrées alimentaires CFC

«Il y a énormément de machines – broyeuse, pétrin, conche, etc. – de pièces et de circuits à connaître.»



Secteurs d'activité

Alimentation: technologie

Les professionnels de ce secteur fabriquent les aliments les plus divers: chocolat, fromage, vin, pizzas surgelées, pâtes ou céréales pour le petit-déjeuner. Ils produisent également de la farine ou des aliments pour animaux. La plupart du temps, ils travaillent dans de grandes halles industrielles. Selon leur métier et les produits, ils peuvent également exercer leur activité dans une petite entreprise artisanale comme une fromagerie, une cave ou un moulin.

Tous les professionnels de ce secteur pilotent de grandes installations et utilisent différents appareils. Ces machines sont souvent commandées par ordinateur, parfois aussi à la main. Pendant la production, ils contrôlent la qualité des produits et effectuent des tests en laboratoire. Si un problème survient, ils arrêtent les machines et les règlent à nouveau. Ils veillent également à la propreté, à l'hygiène et au respect des processus de travail. Ils contrôlent le goût, l'odeur et l'aspect des aliments. Ils stockent les matières premières et les produits finis. Ils nettoient régulièrement les machines et les installations.

Ils améliorent en permanence la production des aliments et fabriquent de nouveaux produits en fonction des tendances ou de l'évolution des normes de qualité.

Malik Jüni,
technologue du lait CFC

«Si je constate des irrégularités, j'interromps le processus et je modifie les réglages de l'installation jusqu'à ce que tout rentre dans l'ordre.»



Certains conseillent la clientèle et participent à la vente. D'autres sont également responsables de la promotion de leurs produits. Selon les cas, le travail en équipe et les horaires irréguliers font partie du métier.

Exemples:

- Praticien/ne en denrées alimentaires AFP
- Technologue du lait CFC
- Chef/fe d'exploitation caviste BF

- Ingénieur/e en sciences alimentaires HES/UNI
- Aromatier/ne parfumeur/euse

Alimentation: artisanat

Les professionnels de ce secteur travaillent de leurs mains. Ils cuisent, pétrissent, cuisinent, découpent, décorent et affinent leurs produits. Ils fabriquent des articles de boulangerie, de pâtisserie ou de boucherie qu'ils vendent ensuite en magasin.

Meunier CFC



Technologie en denrées alimentaires CFC



Ils travaillent souvent sur la base d'une recette et selon des normes d'hygiène strictes. Certains professionnels abattent les animaux et découpent la viande. Ils en contrôlent la qualité et en déterminent le poids. D'autres transforment et affinent les produits carnés et les disposent pour la vente. Parfois, ils cuisinent aussi des plats tout prêts.

Dans les boulangeries-pâtisseries-confiseries, les professionnels pétrissent la pâte, roulent la pâte feuilletée pour en faire des croissants, cuisent le pain ou façonnent des biscuits ou des chocolats. Ils préparent également des sandwichs, des salades ou des birchermüeslis et composent des paniers-cadeaux.

Après quelques années d'expérience, ces spécialistes conçoivent leurs propres recettes, comme une viande marinée, de nouvelles sortes de pain ou des pralinés. Certains prennent des commandes et conseillent la clientèle. Ils veillent à ce que les aliments restent frais et aient un bel aspect.

Les professionnels de ce secteur travaillent en fonction des horaires d'ouverture des magasins ou des lieux de restauration. Dans les boulangeries-pâtisseries, le travail commence très tôt le matin mais se termine dans l'après-midi.

Mandy Francey,
bouchère-charcutière CFC

«Il m'arrive aussi de préparer des plats pour notre service traiteur.»



Exemples:

- Employé/e en cuisine AFP
- Boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse CFC
- Maître boucher/ère-charcutier/ère DF
- Ingénieur/e en viticulture et œnologie HES
- Maître brasseur/euse

Pour une description brève de toutes les professions accessibles par la voie de l'apprentissage ou de la formation supérieure, voir le catalogue dans les pages suivantes.

Catalogue des professions

Attestation fédérale de formation professionnelle AFP



Agropraticien, agropraticienne AFP

Les agropraticiens participent aux travaux effectués dans une exploitation agricole. Selon l'orientation, ils collaborent à l'élevage des animaux ou plantent et récoltent des cultures (céréales, fourrage, fruits, légumes, etc.). Dans l'orientation vinification, ils soignent les vignes, vendangent le raisin et le pressent pour en récolter le jus. À la cave, ils aident les cavistes pour les opérations de vinification, la mise en bouteille et la commercialisation.

Boucher-charcutier, bouchère-charcutière AFP

Les bouchers-charcutiers s'occupent soit de la production et de la transformation de la viande, soit de la préparation et de la vente de produits carnés. Ils réceptionnent et abattent le bétail, dépècient l'animal et désoscent les carcasses. Ils découpent et préparent les morceaux de viande destinés à la vente. Ils apprêtent et vendent, seuls ou avec l'assistance d'un boucher-charcutier spécialisé, des saucisses, des charcuteries et divers plats à base de viande.

Boulanger-pâtissier-confiseur, boulangère-pâtissière- confiseuse AFP

Ces professionnels préparent, à la main ou à l'aide d'appareils, différents types de produits de boulangerie (divers pains, croissants, brioches, etc.). Ils confectionnent aussi des pâtisseries (cakes, tourtes, biscuits, desserts, etc.), des articles de confiserie (pralinés, lapins de Pâques, etc.) ou des produits traiteur (sandwichs, canapés, salades, etc.). Ils emballent et préparent les produits pour la vente.



Employé, employée en cuisine AFP

Les employés en cuisine secondent les cuisiniers et préparent des mets, chauds ou froids: entremets, garnitures, salades, desserts. Ils composent des menus simples, dressent des plats destinés à la clientèle, dans divers établissements: restaurants, hôpitaux, homes, hôtels, etc. Dans un petit restaurant, ils participent à la plupart des activités, alors que dans un grand établissement, ils se spécialisent dans un secteur.

Employé, employée en industrie laitière AFP

Les employés en industrie laitière travaillent dans de grandes centrales industrielles ou dans de petites fromageries ou laiteries artisanales. Ils réceptionnent les livraisons de lait et fabriquent des produits comme le yogourt, le beurre, la crème et le fromage. Ils veillent à ce que les produits laitiers soient correctement stockés, ainsi qu'à la propreté et à l'hygiène des infrastructures et des installations de l'exploitation.

Praticien, praticienne en denrées alimentaires AFP

Ces professionnels travaillent dans des entreprises du secteur alimentaire où ils fabriquent des produits industriels (boissons, soupes, biscuits, pain, chocolat, etc.). Ils mettent en marche, approvisionnent, règlent et surveillent les installations de production ou d'emballage et contrôlent les ingrédients de base et les produits finis en respectant des normes de qualité strictes. Ils nettoient les installations après usage.

Certificat fédéral de capacité CFC



Boucher-charcutier, bouchère-charcutière CFC

Les bouchers-charcutiers s'occupent de la production, de la transformation ou de la commercialisation et de la vente de produits carnés. Ils acquièrent et abattent le bétail, dépècent l'animal et désossoient les carcasses. Ils coupent, préparent et présentent des produits carnés prêts à être consommés crus ou cuits: viande, saucisses, saucissons, charcuteries ou encore produits traiteur. Lors de la vente, ils conseillent la clientèle.

Boulanger-pâtissier-confiseur, boulangère-pâtissière-confiseuse CFC

Les boulanger-pâtissiers-confiseurs confectionnent différents types de pains (blanc, complet, etc.), des produits de petite boulangerie (croissants, brioches, etc.), des spécialités de pâtisserie (tourtes, cakes, etc.), des articles de confiserie (chocolats, pâtes de fruits, etc.) et des produits traiteur. Ils les préparent à la main ou à l'aide d'appareils à partir d'ingrédients de base tels que farine, sucre, œufs, cacao, fruits, etc.

Caviste CFC

Les cavistes interviennent à tous les stades de l'élaboration des vins, de la réception de la vendange à l'expédition des bouteilles. Ils vinifient les raisins, élèvent les vins en cave, puis vendent leur production à des grossistes ou à des particuliers. Leur activité requiert un goût et un odorat développés, des compétences techniques et une bonne connaissance du travail de la vigne (sélection des cépages, soins aux cultures et récolte des raisins).



Cuisinier, cuisinière CFC

Les cuisiniers apprêtent des mets chauds ou froids destinés à la clientèle de divers établissements: restaurants, hôpitaux, homes, hôtels, etc. Ils commandent les denrées alimentaires, les réceptionnent, en contrôlent la qualité et la quantité, puis les transforment et les entreposent en respectant les règles d'hygiène. Ils composent les menus, décorent et présentent les plats avec goût. Ils veillent au bon déroulement du service entre la cuisine et le restaurant.

Meunier, meunière CFC

Les meuniers surveillent le processus de transformation des céréales panifiables en farine et des produits pour animaux en granulés. Ils exécutent les travaux spécifiques aux moulins ou aux installations de production de fourrages en se servant de machines ou d'appareils assistés par ordinateur. Ils règlent la pression des cylindres ou des pierres meulières selon la grosseur et la dureté du grain, pour maintenir la qualité de la production.

Technologue du lait CFC

Les technologues du lait transforment le lait en fromages (pâte dure, pâte molle, mozzarella, etc.), sérés, boissons lactées, yogourts, desserts, beurre et autres produits laitiers frais ou destinés à une plus longue conservation. Afin de respecter des exigences d'hygiène très élevées et de mettre sur le marché des produits irréprochables, ils prélevent chaque jour des échantillons et contrôlent leur qualité et leur conservabilité.

Brevet fédéral BF Sélection



Technologue en denrées alimentaires CFC

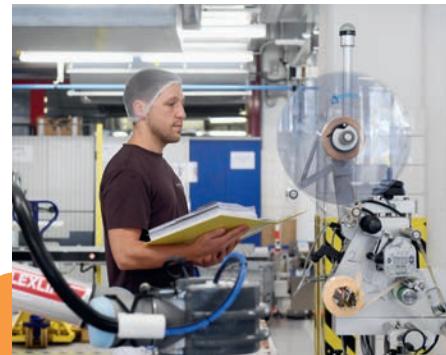
Ces professionnels transforment les denrées alimentaires en produits intermédiaires ou prêts à la consommation: produits secs et instantanés, boissons, conserves, surgelés, produits glacés, plats précuisiénés, etc. Professionnels polyvalents de la transformation et de l'affinage de denrées alimentaires, ils conduisent de grandes installations automatiques et interviennent au moindre incident qui se produit sur la chaîne.

Chef, cheffe boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse BF

Ces professionnels assument des tâches de planification et de gestion dans une boulangerie, une pâtisserie, une confiserie ou dans une entreprise industrielle. Ils organisent et optimisent les processus, dirigent et forment les collaborateurs et les apprentis. Ils observent les tendances du marché et les mettent en œuvre dans l'assortiment en proposant de nouveaux produits. Ils veillent à la qualité et au respect des règles d'hygiène.

Chef, cheffe d'exploitation caviste BF

Ces professionnels assument des responsabilités dans des entreprises vinicoles. Ils disposent de connaissances approfondies dans tout le processus d'élaboration des vins, de la réception des vendanges à la mise en bouteilles. Ils choisissent les méthodes de production et évaluent la qualité du raisin. Ils assurent les analyses de laboratoire, participent à la gestion des coûts, à la conduite du personnel, et veillent au respect du cadre législatif viti-vinicole.



Chef, cheffe d'exploitation économie carnée BF

Ces professionnels exercent des tâches de planification et de gestion dans une entreprise industrielle ou artisanale. Ils composent l'assortiment de vente de viande, détectent les tendances de consommation et prennent en compte les réactions des clients. Au quotidien, ils effectuent des contrôles de qualité et veillent au respect des règles d'hygiène. Ils sont en contact avec les fournisseurs et les clients, et dirigent les collaborateurs.

Cuisinier, cuisinière en diététique BF

Les cuisiniers en diététique préparent des menus équilibrés et variés, selon les régimes alimentaires prescrits par les médecins ou les diététiciens. Ils composent et adaptent des plats spécifiques selon les besoins nutritionnels des clients ou des pensionnaires des établissements où ils travaillent: hôpitaux, homes pour personnes âgées, crèches, restaurants scolaires, centres sportifs, etc.

Technologue en denrées alimentaires BF

Ces technologues travaillent dans des entreprises industrielles de production alimentaire. En tant que chefs d'équipe ou de groupe, ils assument la responsabilité technique de l'ensemble du processus de production. Ils contrôlent la qualité des matières premières, évaluent si les procédés de fabrication (refroidissement, congélation, concentration, séchage, mélange des aliments) peuvent être optimisés et veillent au respect de la sécurité et de l'hygiène.

Diplôme fédéral DF Sélection



Technologue en industrie laitière BF

Ces technologues travaillent dans des entreprises artisanales ou industrielles de transformation du lait. En tant que chefs d'équipe, ils dirigent les unités de production et sont responsables de la conduite et du contrôle des processus de transformation du lait et de fabrication des produits laitiers, de desserts ou de glaces. Ils effectuent des contrôles en laboratoire, développent de nouveaux produits, et améliorent les processus de fabrication.

Chef, cheffe d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie DF

Ces professionnels dirigent une entreprise de boulangerie-pâtisserie-confiserie et assument des activités de gestion exigeantes afin de positionner avec succès leur entreprise sur le marché. Ils élaborent des produits et services innovants, développent des concepts marketing et optimisent les points de vente. Ils encadrent le personnel, organisent les processus de travail et sont en contact avec les fournisseurs et les clients.

Chef, cheffe de cuisine DF

Les chefs de cuisine travaillent dans les grandes cuisines d'hôtels, de restaurants, de gastronomie, de restauration collective, d'hôpitaux, de homes et de sociétés de catering. Ils supervisent la préparation des plats et délèguent la direction de l'équipe de cuisine à leur second. Ils contrôlent les processus et garantissent une méthode de travail efficace. Ils développent des recettes innovantes et contrôlent la qualité des produits utilisés.



École supérieure ES Sélection



Maître boucher-charcutier, bouchère-charcutière DF

Ces spécialistes tiennent leur propre boucherie ou sont responsables d'un secteur dans l'industrie. Ils s'occupent de la gestion administrative et du personnel. Ils analysent les coûts, négocient avec des partenaires et clients, et développent des concepts visant à augmenter les ventes. Ils mènent des activités de marketing en veillant à fidéliser ou à élargir la clientèle. Ils planifient la production et assurent le contact avec les fournisseurs.

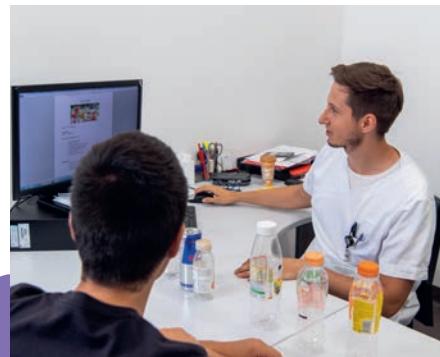
Maître caviste DF

Les maîtres cavistes sont les propriétaires ou les employés d'une entreprise viti-vinicole où ils assument des fonctions dirigeantes. Ils sont responsables aussi bien des questions techniques que de la gestion de l'entreprise. Ils connaissent les conditions du marché, analysent les chances et les risques de leur entreprise et planifient les développements à long terme. Selon la taille de l'entreprise, ils peuvent également s'occuper du vignoble et de l'élevage des vins.

Technicien, technicienne ES en agroalimentaire

Par des procédés industriels, ces techniciens transforment des biens agricoles (céréales, légumes, fruits, lait, viande, etc.) en produits destinés à la consommation. Ils exercent généralement des fonctions de cadres, que ce soit en production, en laboratoire de développement, dans l'assurance qualité, dans le choix des matières premières, dans la gestion des stocks ou dans la vente et le conseil à la clientèle.

Hautes écoles HES/UNI/EPF Sélection



Chimiste en denrées alimentaires UNI

Ces chimistes travaillent principalement dans les laboratoires cantonaux de contrôle des denrées alimentaires ou dans l'administration fédérale. Ils procèdent à des analyses sur des échantillons afin de vérifier que ceux-ci sont conformes à la loi fédérale sur les denrées alimentaires. Ils peuvent aussi être engagés dans l'industrie ou par de grands distributeurs, pour qui ils procèdent à des contrôles de qualité ou développent des processus de fabrication.

Diététicien, diététicienne HES

Les diététiciens contribuent au maintien ou à la réhabilitation de l'état de santé de la population en promouvant une alimentation saine et équilibrée. Ils conseillent des personnes en santé ou ayant des besoins particuliers (sportifs, enfants, malades) et interviennent dans des institutions médicales, des organisations ou en entreprises. Ils informent le public, par l'intermédiaire des médias, sur la nécessité d'adopter des pratiques qui visent à favoriser la santé.

Ingénieur, ingénierie en sciences alimentaires HES/EPF

Ces ingénieurs mettent au point des procédés de fabrication et de conservation des aliments et en assurent la qualité par des analyses régulières. Ils créent de nouveaux produits (produits laitiers, carnés, biscuits, boissons, etc.) ou améliorent ceux qui existent en tenant compte des aspects nutritionnels, gustatifs, économiques et écologiques. Ils développent des produits qui répondent aux attentes et aux besoins des consommateurs.



Fonctions Sélection



Ingénieur, ingénierie en viticulture et œnologie HES

Ces ingénieurs, appelés aussi œnologues, suivent tout le processus de vinification, de la réception du raisin à la mise en bouteilles. Ils appliquent des techniques d'élevage des vins et de conservation, effectuent des analyses et font appel à leur mémoire gustative, à leur odorat, à leur goût et à leur sens de l'observation pour produire les vins. Ils accompagnent les produits jusqu'à leur commercialisation et gèrent une ou plusieurs caves.

Aromatier parfumeur, aromatičienne parfumeuse

À partir d'épices, d'essences ou de produits synthétiques, les aromatiers parfumeurs composent des arômes qui améliorent le goût, la saveur ou l'odeur de certains produits alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques (yogourts, biscuits, plats précuinés, médicaments, parfums, savons, détergents, etc.). Ils travaillent dans des laboratoires, en collaboration avec des chimistes, des laborantins et des responsables de production.

Distillateur, distillatrice

Les distillateurs transforment fruits, plantes ou céréales en eaux-de-vie. Ils préparent les matières premières qu'ils mettent à fermenter dans des cuves. Ils utilisent et entretiennent les installations techniques telles que les alambics, qui permettent de distiller ensuite le liquide pour obtenir de l'alcool par condensation. Ils choisissent les matières premières, effectuent des mélanges, surveillent les différents processus et contrôlent la concentration et la teneur en alcool.



Inspecteur, inspectrice des denrées alimentaires

Les inspecteurs des denrées alimentaires assurent la protection des consommateurs en veillant au respect des règles d'hygiène et de salubrité prescrites pour la préparation, la transformation, la conservation, la manipulation et la vente des aliments. Ils contrôlent la qualité des produits alimentaires et les processus dans les entreprises et dans les lieux de débits publics: hôpitaux, restaurants, distributeurs automatiques, marchés, etc.

Maître brasseur, brasseuse

Les maîtres brasseurs sont responsables du déroulement et du contrôle de l'ensemble de la production de bières, de bières sans alcool et d'autres boissons sans alcool. Cela comprend le choix des matières premières (malt, houblon, levures), ainsi que l'acquisition des machines, des cuves et des emballages. Ils planifient la production, testent et mettent en œuvre des recettes et des procédés de cuisson et de fermentation avant de conditionner le produit fini.

Technologue en meunerie

Ouverte aux meuniers CFC, cette formation permet de gérer une minoterie indépendante ou d'occuper une fonction dirigeante dans une grande minoterie. Ces technologues produisent des farines, des semoules de blé dur ou des produits granulés pour animaux. Ils dirigent leur entreprise selon des principes d'économie de marché et d'écologie. Ils sont en contact avec les clients et les fournisseurs et développent de nouveaux produits.



Technologue en viande

Ces technologues travaillent dans l'industrie de transformation de la viande (production de plats cuisinés et de saucisses ou fabrication de substituts de viande végétariens ou végétaliens). Dans la production industrielle, ils veillent à ce que les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité soient respectées et à ce que les documents relatifs à l'assurance qualité soient à jour. En laboratoire, ils participent à la préparation de différents procédés de fabrication.

Traiteur, traiteuse

Les traiteurs cuisinent des plats, chauds ou froids, qu'ils vendent à l'emporter ou livrent à domicile. Lors de manifestations particulières (fête, assemblée, congrès, etc.), ils sont chargés de l'organisation de repas ou de collations; ils établissent le menu, apprêtent les mets et assurent le service. Travaillant seuls ou à la tête d'une brigade de traiteurs, ils exercent des activités proches de celles des cuisiniers.

Vacher, vachère

Les vachers s'occupent de vaches et d'autres animaux, comme les moutons, qui passent l'été dans un alpage, généralement de juin à fin septembre. Ils contrôlent l'état de santé des bêtes et les soignent. Ils mènent paître les troupeaux et les surveillent. Ils traient les animaux, puis fabriquent des produits laitiers (beurre, fromage, etc.) ou amènent le lait dans une laiterie. Travailant souvent seuls, ils doivent faire face aux intempéries et aux imprévus.

Pour chaque objectif, le bon niveau de formation

Attestation fédérale de formation professionnelle AFP

Formation professionnelle initiale de 2 ans (apprentissage) conduisant à un certificat reconnu au niveau fédéral (AFP), pour celles et ceux qui ont besoin d'un peu plus de temps pour apprendre: formation pratique en entreprise, formation théorique à l'école professionnelle, mise en pratique des compétences de base dans les cours interentreprises (CIE).

www.orientation.ch/afp

Certificat fédéral de capacité CFC

Formation professionnelle initiale de 3 ou 4 ans (apprentissage) conduisant à un certificat reconnu au niveau fédéral (CFC). Formation pratique en entreprise, formation théorique à l'école professionnelle, mise en pratique des compétences de base dans les cours interentreprises (CIE). Dans certaines professions, il est également possible de se former en école à temps plein. Large éventail de possibilités de formation continue.

www.orientation.ch/cfc

Maturités

La *maturité professionnelle* est un titre reconnu par la Confédération qui s'acquiert pendant ou après le certificat fédéral de capacité (CFC). Elle est une condition préalable à l'admission dans une haute école spécialisée (HES).

L'école de culture générale délivre un certificat de culture générale et conduit – avec une formation complémentaire d'un an – à la *maturité spécialisée*, qui donne accès aux écoles supérieures (ES) et à certaines filières des hautes écoles spécialisées (HES) et des hautes écoles pédagogiques (HEP). La *maturité gymnasiale* permet d'accéder aux filières d'études des hautes écoles universitaires (UNI-EPF) ainsi qu'à certaines filières des hautes écoles pédagogiques (HEP). Un stage est en principe nécessaire pour l'admission dans les hautes écoles spécialisées (HES).

www.orientation.ch/maturites

Brevet fédéral (BF)

L'*examen professionnel* menant au brevet fédéral représente la première étape de spécialisation après un certificat fédéral de capacité (CFC) et permet d'occuper un poste de cadre intermédiaire. La condition préalable est généralement une qualification CFC et une expérience professionnelle.

www.orientation.ch/bf-df

Diplôme fédéral (DF)

L'*examen professionnel supérieur* menant au diplôme fédéral représente une étape de spécialisation avancée. Il permet d'accéder à des postes de direction et de gérer une entreprise. La condition préalable est généralement un brevet fédéral et une expérience professionnelle de plusieurs années.

www.orientation.ch/bf-df

École supérieure (ES)

Formation de 2 à 3 ans à plein temps ou en emploi menant à un *diplôme d'école supérieure*. Elle dispense les connaissances spécialisées d'un domaine et développe des compétences techniques et de gestion. En règle générale, la condition préalable est un CFC et/ou plusieurs années d'expérience professionnelle.

www.orientation.ch/ecoles-superieures

Haute école spécialisée (HES)

Programmes universitaires axés sur la pratique menant aux diplômes de *bachelor* et de *master*. Il faut être titulaire d'une maturité professionnelle, spécialisée ou gymnasiale pour y entrer. Selon la filière, d'autres conditions préalables (tests ou procédure d'admission) peuvent être mises en place. Ces formations permettent d'occuper des postes techniques et de gestion exigeants.

www.orientation.ch/hes

Université (UNI) et École polytechnique fédérale (EPF)

Programmes universitaires axés sur la théorie et la recherche, qui délivrent des titres de *bachelor*, de *master* et de *doctorat*. En règle générale, la condition préalable est une maturité gymnasiale.

www.orientation.ch/uni

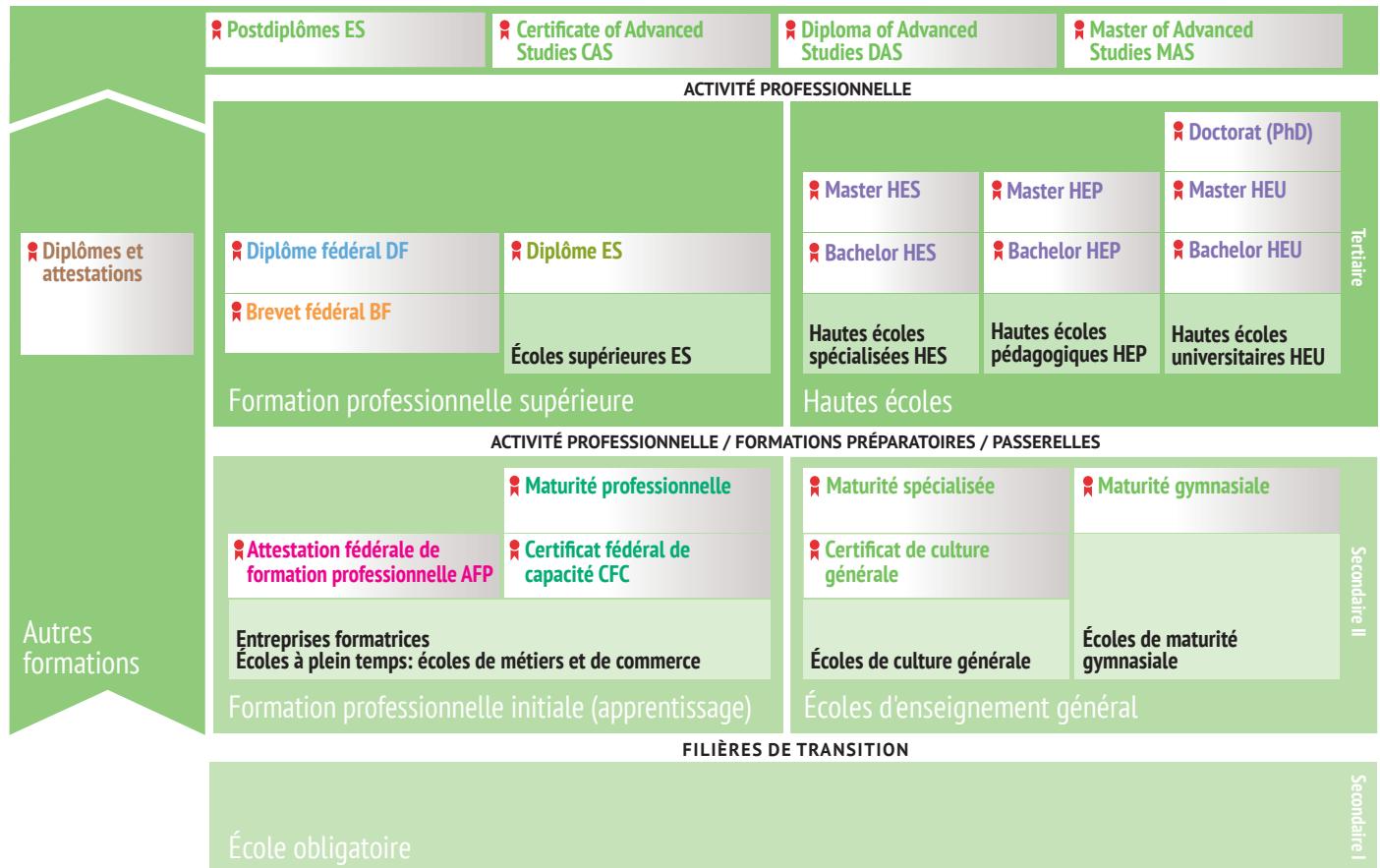
Passerelle

Il est également possible d'étudier à l'université ou dans une EPF avec un CFC complété par une maturité professionnelle ou une maturité spécialisée. Un examen complémentaire passerelle est nécessaire pour accéder à ces études.

www.orientation.ch/passerelle



Le système suisse de formation



Différents chemins mènent au but

Tous ces niveaux de formation ne se suivent pas strictement. Il existe de nombreuses manières de passer d'un niveau à un autre. Toutes les possibilités sont expliquées dans le schéma interactif du système suisse de formation.

 **Schéma interactif**
www.orientation.ch/schema



En savoir plus

Ces différents médias peuvent vous aider à obtenir des informations complémentaires:

Dépliants, brochures

Des images, des portraits, des informations détaillées sur les exigences et la situation sur le marché du travail permettent de se faire une idée plus précise d'un métier et du quotidien d'un domaine professionnel. Toutes ces informations, ainsi que les différentes possibilités de formation continue, sont offertes par les médias du CSFO. Ceux-ci sont disponibles dans les centres d'information des offices d'orientation ou sur www.shop.csfo.ch.

orientation.ch

Vous trouverez ici de plus amples informations sur les domaines professionnels:



www.orientation.ch/choix

Informations détaillées sur les différentes étapes du choix professionnel.



www.orientation.ch/explorateur

Découverte des professions par le biais de photos, et d'informations sur les domaines professionnels.



www.orientation.ch/professions

Description des professions.



www.orientation.ch/films

Collection de films d'information sur les professions, à visionner en ligne.



IMPRESSION

1^{re} édition 2023

© 2023 CSFO, Berne. Tous droits réservés.

ISBN: 978-3-03753-248-5

Édition: Centre suisse de services Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière CSFO
CSFO Éditions, www.csfo.ch, editions@csfo.ch
Le CSFO est une institution de la CDIP.

Enquête et rédaction: Roger Bieri, Corinne Vuitel, Fabio Ballinari, CSFO

Relecture: Thomas Nussbaum, CSFO; Catherine Vallat, Moutier

Direction de projet et lectorat: Corinne Vuitel, CSFO

Photos: Lukas Bidinger, Foto Plus; Maurice Gruenig; Reto Klink; Iris Krebs; Dominique Meienberg; Frederic Meyer; Viola Moghini-Barberis; Francesca Palazzi; Thierry Parel; Thierry Porchet; Fabian Stamm; shutterstock.com/DC Studio; www.shutterstock.com/Igor Iakovlev; www.shutterstock.com/Alpa Prod; www.shutterstock.com/Gatien Gregori/shutterstock.com/T-Design

Graphisme et réalisation: Andrea Lüthi, CSFO

Impression: Cavetti SA, Gossau

Diffusion, service client:

CSFO Distribution, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen

Tél. 0848 999 002, distribution@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

N° d'article: LB2-5006

Cette brochure est également disponible en allemand et en italien.

Nous remercions toutes les personnes et les entreprises qui ont participé à l'élaboration de ce document. Produit avec le soutien du SEFRI.