

Directives

du 1^{er} août 2009

sur la formation préparant à l'examen professionnel de technologue en industrie laitière (DFTil)

La Direction de l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg

Vu :

- Le règlement du 17 décembre 2004 de l'OFFT régissant l'octroi du brevet fédéral de technologue en industrie laitière;
- Les directives du 1^{er} septembre 2007 de la SSIL sur l'examen professionnel de technologue en industrie laitière¹;
- La description du 1^{er} septembre 2007 de la SSIL des modules de l'examen professionnel de technologue en industrie laitière¹;
- La loi du 23 juin 2006 sur l'Institut agricole de l'État de Fribourg (LIAG)², article 11;
- Le règlement du 10 juillet 2007 sur l'Institut agricole de l'État de Fribourg (RIAG)³;

Arrête :

I. Dispositions générales

Art. 1 Champ d'application

¹ Les présentes directives s'appliquent :

- a. au Cours préparant à l'examen professionnel de technologue en industrie laitière (*ci-après : le Cours*) de l'Institut agricole de l'État de Fribourg et
- b. aux personnes en formation qui le fréquentent et qui visent l'obtention du titre protégé de "*Technologue en industrie laitière avec brevet fédéral*"⁴.

² Ces directives constituent des dispositions supplétives aux dispositions générales applicables, notamment celles du RIAG.

¹ peut être obtenu auprès de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL), Gurtengasse 6, 3001 Berne

² RSF 911.10.1

³ RSF 911.10.11

⁴ en all. "*Milchtechnologin / Milchtechnologe mit eidg. Fachausweis*",
en it. "*Technologa / tecnologo lattiera con attestato professionale federale*"

Art. 2 Cours : représentation, subordination et archivage

¹ Le Cours est représenté par la personne responsable de la formation qui est le supérieur direct des personnes candidates et en formation.

² Subsidiairement, il peut être représenté par la cheffe ou le chef du centre de formation qui est le supérieur direct de la personne responsable de la formation.

³ Le centre assure l'archivage des documents requis par la procédure de qualification propre à l'examen professionnel.

Art. 3 Objectifs

La formation que le Cours offre a pour objectif qu'à son issue, la personne en formation soit capable :

- a. de démontrer ses compétences acquises en vue de la procédure de qualification propre à l'examen professionnel,
- b. d'évoluer favorablement dans un milieu professionnel artisanal et industriel,
- c. de développer avec efficacité son sens pratique et
- d. d'assumer des tâches de cadre et d'assurer l'exécution de ses tâches de manière autonome voire indépendante.

Art. 4 Durée et plan d'études

¹ La formation du Cours comprend :

- a. le cas échéant, les stages préliminaires nécessaires à l'admission et
- b. deux semestres de formation s'étendant sur les modules en lien avec la procédure de qualification de l'examen professionnel comprenant également les examens respectifs.

² Le plan d'études est défini par l'annexe I.

³ Les modules du Cours peuvent également être suivis isolément.

Art. 5 Langue

¹ L'enseignement et l'évaluation d'une matière ou d'un module interviennent en français.

² Le français forme la langue administrative des communications du Cours.

Art. 6 Exceptions et conditions

¹ La cheffe ou le chef du centre de formation statue, sur requête dûment motivée, des exceptions et des conditions assorties.

² La décision tient notamment compte :

- a. des impératifs liés à la qualité de la formation et à ses évaluations par rapport au monde du travail, aux titulaires, aux personnes en formation et à la personne requérante,
- b. de l'égalité de traitement et des intérêts particuliers de la personne requérante confrontée à une situation d'exception et
- c. du préavis de la personne responsable de la formation.

II. Admission

Art. 7 Conditions préalables

La personne candidate à l'admission au Cours doit être titulaire :

- a. d'un certificat fédéral de capacité de fromager, de laitier ou de technologue en industrie laitière ou
- b. d'un certificat fédéral de capacité d'une profession du domaine des transformations alimentaires et peut justifier d'une expérience pratique suffisante dans une exploitation de transformation laitière sur la base d'une appréciation faite par l'École.

Art. 8 Procédure d'admission

Le Cours décide définitivement⁵, au vu du profil du technologue en industrie laitière avec brevet fédéral et des places de formation disponibles, de l'admission de la personne candidate sur la base de son dossier de candidature.

⁵ art. 6 al. 1 let. b) du Code du 23 mai 1991 de procédure et de juridiction administrative (CPJA), RSF 150.1
Etat au 08.06.09

III. Procédure de qualification

Art. 9 Commission d'examen

¹ La commission d'examen se réunit sur convocation du Cours selon les besoins pour :

- a. veiller à la qualité et arrêter les dispositions d'organisation conséquentes des examens;
- b. statuer sur les résultats obtenus aux examens ainsi que sur les réclamations selon l'art. 31 de la LIAG.

² En cas de procédures de qualification partielles, la commission d'examen peut :

- a. opérer en sous-commissions;
- b. procéder à la communication des résultats partiels.

³ Pour le surplus, elle s'organise elle-même.

Art. 10 Contrôle de compétences

¹ Le contrôle de compétences requises par rapport aux modules, ses procédures et l'obtention de son attestation, s'opèrent selon les dispositions particulières de la SSIL.

² Il a lieu, en principe, à la fin du module respectif qui est assuré par le Cours.

³ Le contrôle de compétences propres à un module est assumé par :

- a. la personne formatrice responsable du module et
- b. une personne experte nommée par le centre de formation ou par la SSIL s'il s'agit des modules liés à un produit.

Art. 11 Préparations et évaluations des examens

¹ La personne formatrice responsable du module soumet les tâches et les solutions de l'examen qu'elle a préparées en indiquant également les moyens auxiliaires autorisés au moins quinze jours avant l'examen à la personne experte pour approbation.

² Les travaux des examens écrits sont corrigés et évalués par la personne formatrice responsable du module avec l'approbation de la personne experte.

³ Lors des examens oraux, la personne candidate est interrogée et évaluée par la personne formatrice responsable du module et la personne experte. La première en assure la conduite. Il est tenu un procès-verbal succinct.

⁴ L'attribution de la note conséquente est arrêtée d'un commun accord entre les personnes chargées du contrôle de compétence du module correspondant. En cas de désaccord persistant, il est procédé à une relecture, à une nouvelle évaluation et à une nouvelle proposition de notation par une tierce personne qualifiée et habilitée.

Art. 12 Pondération

Dans le cas des modules liés aux produits ayant un examen oral et un examen écrit de calcul, la note de l'examen oral compte pour 6/7^e et celle de l'examen écrit pour 1/7^e.

Art. 13 Conditions préalables

La personne candidate est admise au contrôle de compétences, si elle :

- a. répond aux conditions requises,
- b. s'est inscrite aux examens de manière réglementaire et
- c. a observé les exigences au sens de l'art. 40 du RIAG, notamment a suivi ≥ 90 % des leçons assurées du module respectif ou peut justifier d'avoir atteint les objectifs du Cours par une autre voie jugée équivalente par le Cours.

Art. 14 Conditions de réussite

¹ La personne candidate a réussi le contrôle de compétence, si les conditions suivantes sont remplies :

- a. admission à la procédure de qualification au sens de l'art. 16 et
- b. la moyenne obtenue du module examiné est de ≥ 4.0 .

² Pour les modules sans contrôle de compétence, le module est considéré comme acquis, si la personne candidate a suivi ≥ 90 % des leçons assurées du module respectif.

³ Le diplôme cantonal du Cours est obtenu par la personne candidate qui a totalisé ≥ 20 points de crédits relatifs aux modules offerts par le Cours, dont ≥ 8 points de crédits proviennent des modules liés aux produits.

Art. 15 Répétitions

¹ En principe, la répétition a lieu lors des contrôles de compétence ordinaires suivants. La personne candidate adresse une demande écrite au chef ou à la cheffe du Centre ≥ 2 mois avant le déroulement de ceux-ci.

² La répétition se base sur les objectifs et les contenus des modules qui sont valables au moment de celle-ci.

Art. 16 Documents

¹ La personne candidate qui a réussi le contrôle de compétence lié à un module obtient une attestation de compétence sur laquelle figure le titre du module, le lieu et la date du contrôle de compétence, la note obtenue, l'évaluation de la performance et les points de crédits obtenus pour l'examen professionnel. Elle est délivrée par le Centre de formation respectif, signée par la cheffe ou le chef de celui-ci et la personne responsable de la formation.

² Le diplôme, délivré par la Direction concernée⁶ du Conseil d'État est signé par sa Directrice ou son Directeur ainsi que par la Directrice ou le Directeur de l'Institut agricole de l'État de Fribourg.

V. Dispositions finales

Art. 17 Abrogation et entrée en vigueur

¹ Sont abrogées les *Directives du 1^{er} septembre 2005 sur le cours de brevet de technologue en industrie laitière (TILBr)*.

² Les présentes directives entrent en vigueur le 1^{er} août 2009.

Grangeneuve, le 8 juin 2009

pour la Direction
de l'Institut agricole de l'État de Fribourg :

Francis Egger, directeur IAG

⁶ actuellement la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts
Etat au 08.06.09

Plan d'études

Modules	Périodes à 45 min.	Points de crédit
---------	-----------------------	---------------------

Modules de base :

1. Management de projet / technique de travail	40	1
3. Informatique	40	1
4. Chimie générale	40	1
5. Chimie du lait et des denrées alimentaires	40	1
6. Microbiologie et hygiène	40	1
7. Analyse / analyse sensorielle	40	1
8. Management de la qualité / sécurité des d. a.	40	1
9. Alimentation humaine	40	1
10. Technique	40	1
11. Automation	40	1
12. Calculs professionnels	40	1
13. Calculs techniques	40	1
14. Technologie fromagère générale	40	1
22. Bases de l'économie d'entreprise et de la vente	40	1
23. Travail de projet interdisciplinaire	40	1

Modules liés aux produits :

15. Fromages au lait cru et thermisé	80	2
16. Fromages au lait pasteurisé	80	2
17. Produits laitiers liquides	80	2
18. Produits laitiers acidulés	80	2
19. Desserts et glaces	80	2
20. Concentrés de graisses et de protéines	80	2

Modules complémentaires :

2. Cours de formateur en entreprise	40	1
— Cours de base de sécurité au travail	16	-