

4. Informations

4.1 Formation professionnelle laitière

Créateurs de saveurs

Formation dans l'économie laitière



Formation prof. des métiers de l'économie laitière

Organisation



Organisation du monde du travail (OrTra) des métiers de l'économie laitière
Responsable de la formation professionnelle et du fonds en faveur de la formation professionnelle de force obligatoire générale

La SSIL compte deux organisations membres



- 500 fromageries artisanales
- 2400 salariés
- 1200 millions de kg de lait
- 800-1000 millions de CHF de chiffre d'affaires



- 20 transformateurs industriels de lait
- 7500 salariés
- 2250 millions de kg de lait
- 2500-3000 millions de CHF de chiffre d'affaires

80%

Apprentis

20%

55%

Financement du fonds de la formation

45%

La SSIL en tant qu'OrTra

Missions



Projets / thèmes

- ⇒ Révision de la formation initiale (AFP & CFC)
- ⇒ Révision de la formation professionnelle supérieure (EP & EPS)
- ⇒ Dérogations pour le travail de nuit et du dimanche pendant la formation
- ⇒ Digitalisation dans la formation professionnelle
 - *FPS en ligne / organisation des examens via optimilk.ch*
 - *Séances des notes par vidéoconférence*
 - *Développement des moyens didactiques électroniques – édition Imz*
- ⇒ Campagne nationale de communication pour la promotion de la relève
- ⇒ SwissSkills / RegioSkills
- ⇒ Classement CNC EP & EPS
- ⇒ SSIL 2025

Apprentis avec difficultés linguistiques

Soutiens possibles

Tenir compte des résultats du test d'aptitudes.

Si les compétences linguistiques ne suffisent pas pour une AFP, proposer un stage avant le début de l'apprentissage jusqu'à ce qu'un niveau suffisant soit atteint – avec cours de langue.

Avant la formation: offres cantonales

- ⇒ Cours de langue, cours d'intégration, ...
- ⇒ Informez-vous sur les offres auprès du service cantonal de la formation professionnelle

Pendant la formation: offres des écoles professionnelles

- ⇒ Cours d'appui, classes de rattrapage, ...
- ⇒ Informez-vous sur les offres auprès de l'école professionnelle

Promotion de la relève

Newsletter en ligne

Wir produzieren Genuss
MILCH
technologie/in

2/2018

Milchberufe News



Sehr geehrter Herr Witz

Wir haben uns Anfang Juli über 88 neue Fachkräfte in der Deutschschweizer Mäherwirtschaft gefreut. Der Schweizerische Milchtechnologen Verein gratuliert auch auf diesem Wege allen ganz herzlich und wünscht Freude und Erfolg bei der Ausübung dieses abwechslungsreichen Berufs! Unser grosses Dankeschön geht an alle erfahrenen Milchtechnologen, die diese jungen Menschen rekrutiert, begleitet und gefördert haben!

Jetzt läuft die Berufswahl in den Schulen wieder auf Hochtour. Bereiten Sie sich auf die neue Berufswahl-Saison vor: Sie denken, die Nachwuchskampagne der Milchtechnologen erledigt diese Arbeit für Sie? Da muss ich Sie leider enttäuschen. Die Kampagne fördert das Image des Berufes und unterstützt die Regionen und Betriebe. Aber letztlich geht es nicht ohne Ihre aktive Suche. Jetzt ist der richtige Moment, um damit zu starten!

Herzlichen Dank für Ihre aktive Mitarbeit als Ausstufungsbetrieb!

Ihr Hans Aechwanden
Präsident Schweizerischer Milchtechnologischer Verein SMV




RegioSkills Bern und Zentralschweiz: Die Kandidaten für die SwissSkills 2019

Nun stehen in der Region Bern und in der Zentralschweiz die Kandidaten für die ersten nationalen SwissSkills fest, die am 18. November 2018 in Fawel stattfinden werden. Die Region Bern wird von Christian Hirsch von der Käseerei Ursenbach, Daniel Graf von der Käseerei Bear Kipfer in Armasdingen und David Maurer von der Käseregimentschweizeri Schupling in Hertenrieden vertreten. In der Zentralschweiz haben sich Matthias Roth von Emmi Schweiz AG, Kuttmach und Nadia Kleiner, von der Milchmanufaktur in Einsiedeln qualifiziert.



SwissSkills 2018: Vorbereitungen in vollem Gange

Schon seit mehreren Monaten ist das OK-Team der ersten nationalen SwissSkills 2018 voller Elan daran, das besondere Ereignis vorzubereiten. Bereits liegt eine Zusage eines GMB-Sponsors vor. Andere Verhandlungen ziehen kurz vor dem Abschluss. Weitere Kontakte werden in Kürze aufgenommen. In der «Pipeline» sind Kommunikationskonzepte, Sponsoringkonzepte, Programm und Wettkampfrichtlinien sowie Lösungen für diverse organisatorische Fragen. Haben Sie Interesse, dessen Ansatz zu unterstützen? Das würde uns sehr freuen. Die Sponsoring-Dokumentation finden Sie hier. Wir halten Sie auf dem Laufenden.



Lehrabschlussfeiern: Mit Milch in die Zukunft

Region Bern: Die Region Bern freut sich über 34 frische Fachkräfte in der Mäherwirtschaft. Zwölf haben Noten über 5,3 erreicht. Mehr...



Lehrabschlussfeiern: Mit Milch in die Zukunft

Region Bern: Die Region Bern freut sich über 34 frische Fachkräfte in der Mäherwirtschaft. Zwölf haben Noten über 5,3 erreicht. Mehr...

Zentralschweiz: An der diesjährigen Abschlussfeier erhalten 24 Milchtechnologinnen das Fähigkeitszeugnis EFZ sowie 3 Milchpraktiker des Berufswahl EBA. Mehr...

Ostschweiz: 24 Milchtechnologinnen und vier MilchpraktikerInnen haben in der Ostschweiz ihr Lehrabschlusszeugnis erhalten. Auch Vizeobermeister Lukas Ziger und Berufswahlleiter Dana Niggli Gratulieren mit Bestnoten. Mehr...

Bullesebene: Auch in der Romande gibt es gute Neuigkeiten zu den Lehrabschlussfeiern: 37 Milchtechnologen und drei Milchpraktiker werden am 28. September 2018 in Grandjeune gefeiert.

Wer hat den Käse erfunden?



Schulprojekt «Alles Käse oder nicht?»

Anlässlich der 11. SWISS CHEESE AWARDS vom 28. bis 30. September 2018 in Luzern, hat die Fachkommission BSZN das Zentralschweizer Schulprojekt «Alles Käse oder nicht?» lanciert. Seit Mai werden sich Oberstufeklassen in der Zentralschweiz mit Thesen rund um den Käse, die präsentierten Lösungen – entweder mittels Video, Poster oder Präsentation – wurden bis Ende August 2018 eingereicht. Die Top 25 Vorschläge werden am 28. September 2018 an den 11. SWISS CHEESE AWARDS präsentiert. Die Siegerklasse gewinnt eine Schürze im Wert von CHF 1000 oder ein «Waldofen» für die ganze Klasse. Hier geht es zum Projekt: milchtechnologie.ch/schulprojekt



Wir produzieren Genuss
MILCH
technologie/in

Mirjam Berlinger
produziert Genuss!

Wir glauben herzlich an
gute Menschen, unter
anderem Beruf und Technik
von 2018 auf

Gratulationsinserte für Lernende

In der Zentralschweiz haben sieben Käsemeister Gratulationsinserte für ihre Lernenden geschaltet. Falls Sie an den Interaktivtagen oder anderen Interaktivtagen interessiert sind, Mailen Sie sich bitte bei info@milchtechnologie.ch.



Informations-Nachmittag in der Region Bern

Am 29. August hat in Königslingen und in Amst ein gemeinsamer Informations-Nachmittag für Jugendliche stattgefunden. Die Schulen wurden per Post und online eingeladen. Die Betriebe verstellten mehrere Hundert Flyer im Postkastenformat. Am 17. August 2018 wurde für den Anlass mit Radiowerbung geworben. Am Vortrag haben die SchülerInnen aktiv mit gemacht beim Degustieren, im Labor, beim Geschmackstest und bei der Anke-Herstellung.



Nachwuchsoffensive in der Ostschweiz

Die Nachwuchsförderungsgruppe der Ostschweiz veranstaltet an den Berufswahlen in St. Gallen und in Sion/Valais einen innovativen Wettbewerb. Am Stand entdecken die Jugendlichen ihren persönlichen Power-Milk-Shake. Die drei besten Vorschläge werden am Erlebnisstag von einem breiten Publikum getestet. Das Siegerprodukt soll anschließend produziert werden. Der Erlebnisstag findet zudem diesmal gemeinsam mit den «Tagen der offenen Klassikerei» von Culinarium statt. Am 18. November 2018 können Jugendliche und Eltern in rund einem Dutzend Betrieben aktiv den Beruf Milchtechnologie kennenlernen. Die Produkte der beteiligten Betriebe sollen zudem mit Nachwuchserwerbungen ausgezeichnet werden. Die Aktion hat an der OBA den

Abonnez-vous à la newsletter et tenez-vous au courant des activités et des supports pour la promotion de la relève!

⇒ technologie.ch/newsletter

Promotion de la relève

Publicité pour les métiers sur les emballages

- ⇒ ELSA, Emmi, Züger Frischkäse, la laiterie Biedermann et de nombreuses entreprises artisanales utilisent leurs produits comme support de réclame pour les métiers du lait.
- ⇒ En automne 2018, mise sur le marché de > 10 millions de produits laitiers faisant de la réclame pour les métiers du lait!



Technologie du
LAIT

Promotion de la relève

Journées d'information / journées découverte / foires des métiers

Wir produzieren Genuss
MILCH
technologie/in

OBA
Talent attraction,
know-how retention.

30.8. bis 2.9.2018
St. Gallen
Halle 2.0, Stand 2.0.17

Mix dir dein Power-Milch Shake!

Mix Natur mit Technik und etwas Magie

milchtechnologie.ch
youtube.com/milchtechnologie
twitter.com/milchtechnologie
facebook.com/milchtechnologie

OBA 2018:
30.8. bis 2.9.2018,
St. Gallen
Halle 2.0,
Stand 2.0.17

Was ist Power-Milch Shake überhaupt und wie schmeckt es?
Am Stand kannst du aus einem Duzend!... (Text partially obscured)

Wir benötigen deine Angaben, damit du bei der
Teilnahme teilnehmen kannst.
Zusätzlich werden Informationen, um die bei anderen
OBA 2018 an der Messe teilnehmen
MILCH-Übernehmenskontakte zu erhalten.
(Für Details siehe Datenschutzerklärung)
Name: _____
Vorname: _____
Nachname: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
E-Mail-Adresse: _____
Telefon: _____
 Ich möchte gerne über den Stand Informationen erhalten
 Ich möchte gerne mehr wissen
 Ich möchte gerne mehr über die Produkte wissen
 Ich möchte gerne mehr über die Technologie wissen
MILCH
technologie/in

Wir produzieren Genuss
MILCH
technologie/in

Schnuppern und selber ausprobieren

Berufs-Informationsnachmittag*
Mittwoch, 29. August 2018, 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr, Konolfingen

Schnuppern und selber ausprobieren

Milchtechnologien stellen weltweit begehrte und innovative Premium-Produkte aus Schweizer Milch her. Du kannst sie bei uns probieren und dich für eine Ausbildung informieren. Wir freuen uns auf deine Anmeldung.

Wann: 29. August 2018, 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr, Konolfingen und zwei weitere Standorte
Wo: Konolfingen, St. Gallen
Anmeldung bis 27. August 2018 an: beruf@milchtechnologie.ch oder telefonisch unter 071 481 11 48

Vorname: _____
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
E-Mail-Adresse: _____
Telefon: _____

milchtechnologie.ch

*Milchtechnologien stellen weltweit begehrte und innovative Premium-Produkte aus Schweizer Milch her

Wir produzieren Genuss
MILCH
technologie/in

Schnuppern und selber ausprobieren

Milchtechnologien stellen weltweit begehrte und innovative Premium-Produkte aus Schweizer Milch her. Du kannst sie bei uns probieren und dich für eine Ausbildung informieren. Wir freuen uns auf deine Anmeldung.

Wann: 29. August 2018, 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr, Konolfingen und zwei weitere Standorte
Wo: Konolfingen, St. Gallen
Anmeldung bis 27. August 2018 an: beruf@milchtechnologie.ch oder telefonisch unter 071 481 11 48

Vorname: _____
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
E-Mail-Adresse: _____
Telefon: _____

milchtechnologie.ch

Berufswahl-Information

milchtechnologie.ch

facebook.com/milchtechnologie
twitter.com/milchtechnologie

Wir produzieren Genuss
MILCH
technologie/in

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV • Gürtelgasse 6 • Postfach • 3001 Bern

Promotion de la relève

RegioSkills 2018 dans les quatre régions de Suisse



Au printemps 2019, des RegioSkills auront lieu de nouveau dans les quatre régions de Suisse:

- Berne, 22.03.
- Suisse orientale, 22.03.
- Romandie, 16.03.
- Suisse centrale, 19.03.

Lien pour les vidéos: [youtube.com/playlist](https://www.youtube.com/playlist)

Promotion de la relève SwissSkills 2019 à Flawil

Wir produzieren Genuss

MILCH
technologie/in



swiss skills
Championships

16. November 2019,
BZFU Flawil

Die besten Schweizer Milchtechnologen für den grössten Genuss

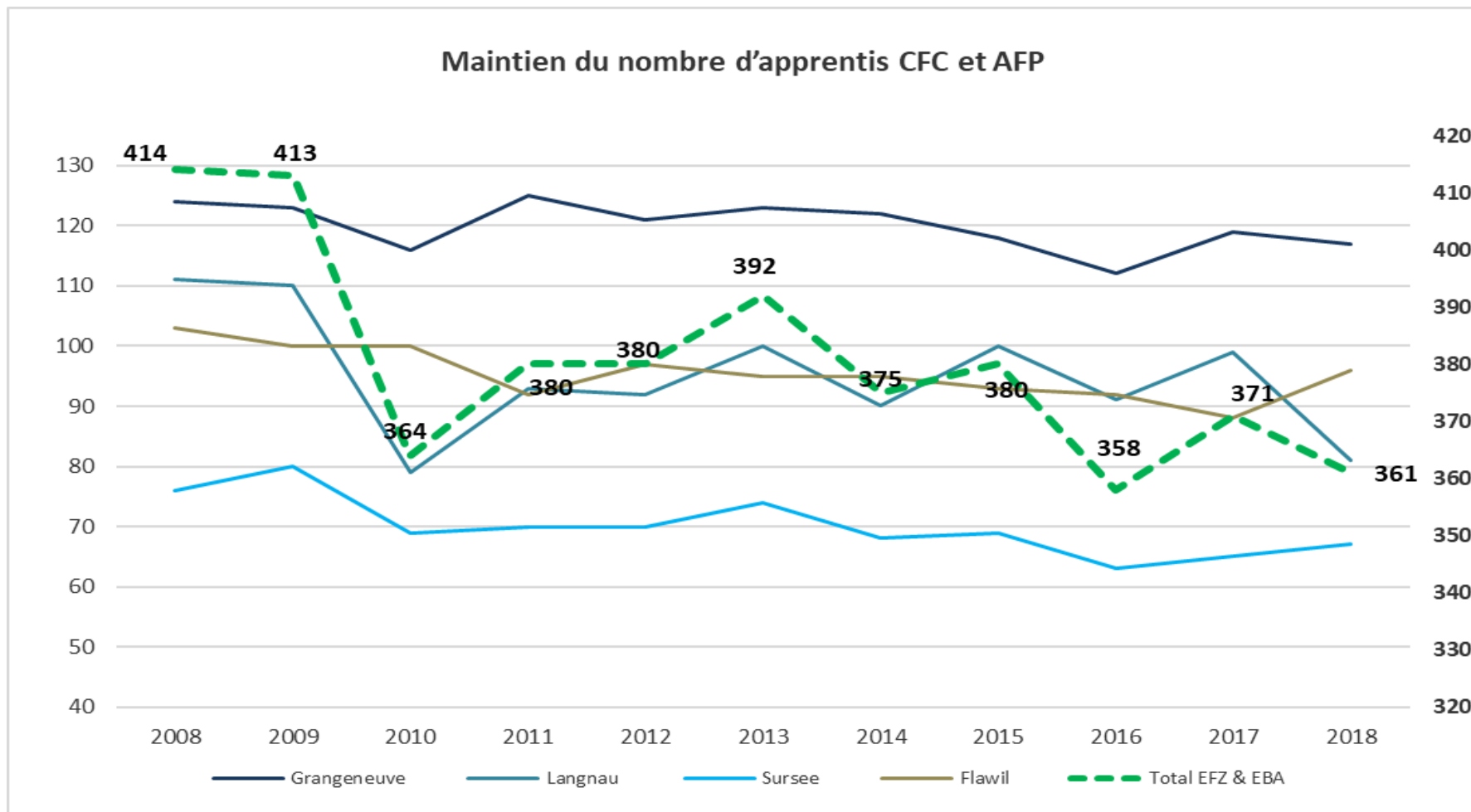


1. Nationale SwissSkills der Milchtechnologen mit Event für Familien, Jugendliche, Schulen und die Branche

Technologie du
LAIT

Rentrée scolaire 2018

Nombre d'apprentis dans les écoles professionnelles



Technologie du
LAIT

Un grand merci pour votre soutien!

