berufsberatung
.ch

Meunier CFC
Meunière CFC

Alimentation | Agriculture

En tant que meunière ou meunier, tu t'occupes de la transformation des céréales en farine, en semoule ou en granulés ainsi que des aliments pour animaux. Tu travailles avec des machines ou des installations électroniques. Tu contrôles les opérations de mouture afin de garantir une production de haute qualité, en réglant les machines en fonction du type de grains.

Tâches

Réception et entreposage des matières premières

- Réceptionner les produits acheminés au centre collecteur ou au moulin par train ou par camion, par exemple du blé, du maïs, ou d'autres variétés de céréales
- Contrôler la qualité, le poids, l'humidité, l'odeur et l'apparence des produits
- Trier, décharger, peser, nettoyer, prétraiter, sécher les produits si nécessaire et les stocker dans des silos

---

Fabrication de farines ou d’aliments pour animaux

- Préparer les mélanges de matières premières pour la fabrication, selon le produit souhaité
- Nettoyer les céréales à l'aide de différentes machines, telles que des séparateurs, des décortiqueuses ou des épierreuses,
- Eliminer les grains non conformes ou abîmés, et les éventuels corps étrangers tels que des cailloux, de la poussière
- Programmer les machines et régler les installations de broyage, de concassage, de mouture et de tamisage pour obtenir le produit souhaité
- Surveiller le processus de production et contrôler les différents produits de mouture, par exemple de la farine blanche, mi-blanche, foncée ou encore de la semoule
- Contrôler la qualité et la propreté des produits en laboratoire

---

Stockage et expédition des produits finis

- Conserver, dans des conditions optimales, les produits de la mouture dans des silos de stockage
- Contrôler les matières premières stockées et procéder à des inventaires
- Acheminer les produits vers les postes chargés de les peser, de les emballer et de les conditionner

- Préparer les produits pour l'expédition aux clients

Entretien des machines

- Surveiller les machines, déceler à temps tout dérangement et y remédier
- Entretenir régulièrement les installations
- Intervenir en cas de panne

Environnement de travail

En tant que meunière ou meunier, tu travailles souvent de manière autonome, mais tu planifies tes activités en fonction des livraisons. Tes horaires de travail peuvent être irréguliers car les délais de livraison nécessitent des changements fréquents.

Tu travailles dans une minoterie, un centre collecteur ou une fabrique d'aliments fourragers de différentes tailles. Après divers cours de formation continue et quelques années d'expérience professionnelle, tu peux accéder à des postes à responsabilité.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Sens technique
- Aisance avec les chiffres
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Capacité à supporter les bruits
- Esprit méthodique
- Facilité de contact
- Sens de l'observation

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Travailler avec des machines

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise

Entreprise	École	Cours interentreprises
Formation pratique 4 jours par semaine dans une entreprise	Formation théorique 1 jour par semaine dans une classe	Orientation denrées alimentaires: 16 jours sur 3 ans dans une classe

meunière

intercantonale romande, à Clarens (VD)

intercantonale romande, à Granges-près-Marnand (VD)

Orientation alimentation animale: 13 jours sur 3 ans dans une classe intercantonale romande, à Granges-près-Marnand (VD)

Durée

3 ans

Orientations

- Denrées alimentaires
- Alimentation animale

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Maturité professionnelle

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Titre obtenu

Certificat fédéral de capacité (CFC) de meunière ou de meunier, avec mention de l'orientation

Formations continues

Brevet fédéral

- **Technologue en denrées alimentaires BF** (https://orientation.ch/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-bf)

École supérieure

- **Technicien-ne ES en agroalimentaire** (https://orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-es-en-agroalimentaire)
- **Agro-technicien-ne ES** (https://orientation.ch/fr/professions/agro-technicien-ne-es)

Haute école

- Bachelor of Science en ingénierie des **sciences du vivant** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/biotechnologie) (orientation Technologie et biotechnologie alimentaire) ou en **Food Science and Management** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires)

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession
Boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/boulanger-ere-patissier-iere-confiseur-euse-cfc

Profession
Technologue en denrées alimentaires CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-cfc

Profession
Technologue du lait CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/technologue-du-lait-cfc

Profession
Technologue du brassage et des boissons CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/technologue-du-brassage-et-des-boissons-cfc

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.25.0

Liens utiles

Association suisse du monde du travail de la meunerie (AMTM) (http://www.meunier.ch)

École professionnelle de Montreux (EPM) (https://www.epmvd.ch/)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21005?lang=fr)