



**NIVEAU 4 / BAC**



# CS TECHLAIT

## Technicien spécialisé en transformation laitière

### TITRE Fromager

formation alternance ou  
formation continue

+ d'infos pour  
cette  
formation  
sur [enilea.fr](http://enilea.fr)



**Type de formation :** alternance ou formation continue

**Durée :** 1 an

**Campus de formation :** Poligny

**Nb de semaines en entreprise :** minimum 12

**Obtention du diplôme :** validation de 3 blocs de compétences

### Une formation pour qui ?

- En formation professionnelle : être titulaire d'un diplôme ou d'un titre de niveau 3 (CAP) ou ayant accompli une scolarité complète de seconde
- Apprentis : avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Idéal pour les salariés d'entreprises qui souhaitent être formés ou faire reconnaître leurs compétences ou pour les entreprises qui souhaitent qualifier leurs employés dans les métiers de la transformation fromagère

### Conditions d'admission :

- Maîtrise de la langue française à l'écrit & l'oral et des outils mathématiques et de raisonnement logique de niveau 3 (CAP) . Savoir utiliser des outils informatiques (traitement de texte, tableur) et numériques (messagerie email, ...)
- Sélection : sur dossier de candidature et par un entretien à ENILEA de Poligny
- La signature d'un contrat d'alternance ou obtention d'un financement au titre de la formation professionnelle est obligatoire

### Comment s'inscrire ?

Dossier de candidature à retirer dès avril à ENILEA Poligny et à remettre ou expédier complet à ENILEA Poligny ou à envoyer par mail à [recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)  
Fin de réception des dossiers de candidature : fin novembre



inscription  
[enilea.fr](http://enilea.fr)



**Nos résultats  
promo 2024**

**86 % de réussite**

**100 % de satisfaction**

### Objectifs pédagogiques :

- Assurer l'approvisionnement en lait et matières premières laitières de qualité
- Réaliser les opérations de préparation / standardisation des laits et traiter les co-produits
- Fabrication du fromage : assurer la coagulation du lait standardisé en gel
- Egoutter et mouler le caillé pour obtenir le fromage non affiné
- Saler et conduire l'affinage du fromage pour obtenir le produit spécifié
- Appliquer des règles liées à la sécurité, l'hygiène et l'environnement dans la fromagerie

### Métiers et débouchés :

Selon la taille de l'entreprise et son organisation :

- aide fromager(ère)
- second fromager(ère)
- pilote d'installation automatisée (REP, fromagerie)
- conducteur(trice) de coagulation, d'égouttage ou d'affinage

### Insertion et poursuite d'étude :

Cette formation est professionnalisante permet l'accès à l'emploi direct. Certains apprenants peuvent envisager un parcours complémentaire en fonction de leur diplôme d'origine et de leur projet professionnel.

### ENILEA vous accompagne :

ENILEA vous aide dans la recherche d'entreprise, grâce à son réseau professionnel important et vous accompagne dans la recherche d'un financement de votre formation.

Pour les personnes en situation de handicap, un référent handicap est à votre disposition pour toutes aides et aménagements.

[enilea.fr](http://enilea.fr)

**ENILEA** Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





NIVEAU 4 / BAC



# CS TECHLAIT

## Technicien spécialisé en transformation laitière

### TITRE Fromager

#### Renseignements :

ENILEA Campus de Poligny  
recrutement.poligny@educagri.fr  
16 rue de Versailles  
39800 Poligny  
tel : 03 84 73 76 76

## Comment s'organise la formation ?

- **16 semaines en centre de formation** (560 h) avec des TP et TD et **12 semaines en entreprise** en alternance
- **Lieu de formation** : ENILEA Campus de Poligny (39)
- **Modalités pédagogiques et d'évaluation** : Cours - Mises en situation professionnelle sur les ateliers de production laitière/fromagère et en laboratoires - Individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim) et les centres de ressources - Visites d'entreprises
- **Validation de la formation** : Validation des 3 blocs de compétences en cours de formation par mises en situations professionnelles sur l'atelier technologique et entretiens d'explicitation des situations professionnelles vécues par le candidat
- **Le stagiaire en formation continue** valide durant son parcours les blocs de compétences du **Titre à finalité professionnelle de Fromager**
- **L'apprenti en alternance** valide durant le parcours les blocs de compétences du **Technicien spécialisé en transformation laitière**, et peut également valider les blocs de compétences du **Titre à finalité professionnelle de Fromager**
- Formation encadrée par un **référént pédagogique**

consultez  
la fiche  
RNCP



## Détail de la formation :

### 560 h réparties dans les modules suivants :

- **Introduction à la technologie fromagère** : découverte des activités de fromagerie, bases de technologie fromagère, bonnes pratiques aux postes de travail
- **Réception et préparation des laits en fromagerie** : de la traite à la réception du lait, les matières premières laitières, les opérations et équipements, conduite des opérations de préparation des laits, les nettoyages et désinfections
- **Maturation, coagulation et égouttage** : ferments lactiques et conduite de la maturation, agents coagulants et conduite de la coagulation, paramètres et conduite de l'égouttage, les contrôles, les équipements et leur nettoyage
- **Salage, affinage et conditionnement** : principe et conduite du salage, flores d'affinage et conduite de l'affinage, tranchage et conditionnement des produits, conditionnement d'ambiance et maintenance des équipements, défauts des fromages
- **Synthèse et approfondissement** : technologies fromagères comparées, les grandes problématiques fromagères
- **Evaluation des compétences**

