



NIVEAU 4 / BAC



CS TECLAIT

Technicien spécialisé en transformation laitière

TITRE Fromager

formation alternance ou formation continue

+ d'infos pour cette formation sur 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 de professionnalisation 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
Fin de réception des dossiers de candidature : fin novembre



inscription
enilea.fr



Nos résultats promo 2023

100 % 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

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**

