



# CS TECHNICIEN SPÉCIALISÉ en TRANSFORMATION LAITIÈRE

APPRENTISSAGE

Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères



## Des métiers évolutifs

Fromager

Conducteur de fabrications  
en transformation laitière

Pilote d'installations  
automatisées



## 1 an en alternance

- 16 semaines (560 h) au CFA
- 36 semaines en entreprise  
d'octobre 2024 à juin 2025



## Statut

- Salarié sous contrat  
d'apprentissage
- Rémunération progressive  
en % du SMIC selon l'âge  
et l'année de formation



## Conditions d'accueil

Externat - Demi-pension  
Internat (pour les - 23 ans)



## Point fort de la formation Validation du titre professionnel de fromager



## Finalité de la formation

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « Technicien spécialisé en transformation laitière » pourra exercer les métiers de fromagers, techniciens laitiers ou conducteurs de fabrications au sein d'ateliers de transformation laitière (beurre, yaourts, desserts lactés...) et fromagère, en artisanat ou en industrie, dans le strict respect des règles d'hygiène.

## Missions en entreprise

- Assurer la conduite d'opérations technologiques de transformation laitière, fromagère ou beurrière (production et opérations de contrôle).
- Assurer la conduite des matériels automatisés ou semi-automatisés.
- Participer à la gestion de la production sur les plans technico-économiques, qualité et humain.
- Participer à la maîtrise de la chaîne qualité des produits.



## Profil & pré-requis

- Vous avez entre 15 et 29 ans (inclus)  
⇒ Pas de limite d'âge si vous êtes en situation de handicap
- Vous êtes titulaire au minimum d'un diplôme ou titre de niveau 4 dans le domaine de l'agroalimentaire ou vous avez obtenu une dérogation de la DRAAF.

## Modalités d'inscription

### Contactez le CFA

⇒ Nous vous informerons des modalités pour trouver un employeur et vous proposerons un accompagnement personnel dans la recherche de votre contrat d'apprentissage.

## Modalités pédagogiques

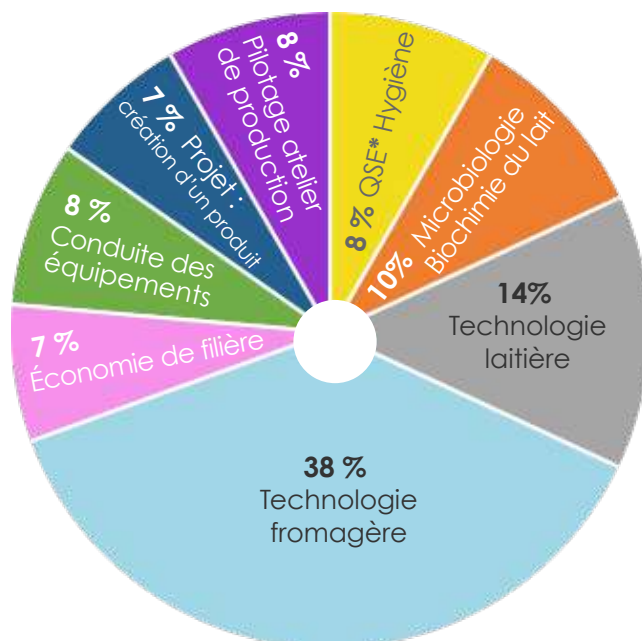
Cours théoriques, travaux pratiques, études de cas, formation ouverte à distance, visite d'entreprises, conditions réelles de situation professionnelle au sein de ateliers, formation en situation de travail.

## Poursuite d'études

BTSA **BIOQUALIM**  
Spécialité **Produit laitiers**



## Contenu de la formation



\*QSE : qualité, sécurité et environnement



## Validation de l'examen

- Le **CS TSL** est un diplôme de niveau 4 du Ministère de l'Agriculture obtenu après validation de 4 Unités Capitalisables
  - Le titre à finalité professionnelle de « Fromager » est obtenu après validation des 4 blocs de compétences
- ⇒ Pour en savoir plus : mise à disposition des référentiels sur demande

## Pourquoi choisir le CFA du Campus de l'alimentation ?

Des ateliers de transformation laitière : fromage, beurre, glace, lait fermenté

Une ligne de pasteurisation de lait, une station de nettoyage en place, un homogénéisateur

Un laboratoire d'analyses biochimique du lait

Des matériels pilotes : écrémeuse, modules d'homogénéisation et d'ultrafiltration

Une équipe de formateurs experts

Un réseau de professionnels partenaires



Une question relative à une situation de handicap ?  
Prenez rendez-vous avec notre référent handicap.



**Campus de l'alimentation**  
**Enilia-Ensmic**

1 rue des Babigeots  
**17700 SURGERES**

Tél. **05 46 27 69 00**  
[epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)



[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)