



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Débouchés

Fromager

Pilote d'installation
automatisée en fromagerie
Conducteur de fabrications
fromagères



455 heures

- 13 semaines de formation
- 23 semaines en entreprise
Septembre 2026 - Mai 2027



Statut

Stagiaire de la formation
continue



9 100 €

Financement

CPF, France Travail, dossier
transition professionnelle,
financement entreprise



cfppa.surges@educagri.fr

FROMAGER

Titre à finalité professionnelle

Certification enregistrée au RNCP - N°41363

FORMATION CONTINUE **RENTREE 2026**



Finalité de la formation

Cette formation professionnalisante permet l'accès direct aux métiers de la fromagerie au sein d'entreprises artisanales, industrielles ou de transformation fermière.

Objectifs de la formation

- ◆ Identifier les différentes familles de fromages
- ◆ Maîtriser les différents procédés de préparation et de fabrication des fromages
- ◆ Maîtriser les paramètres de suivi de l'affinage
- ◆ Appliquer les règles liées à l'hygiène, la sécurité et l'environnement tout au long du procédé de fabrication

Points forts de la formation

±50%

travaux pratiques
(atelier + labos)

1^{ère}

certification
de fromager

→ Un secteur dynamique et attractif
en recherche constante de collaborateurs

→ Une équipe de formateurs experts

→ Un réseau de professionnels partenaires



Public

- Salariés d'entreprise laitière ou en reconversion
- Porteurs de projet

Prérequis

- Être titulaire a minima d'un diplôme de niveau 3 (CAP)
- Une première expérience fromagère serait souhaitable



Méthodes et moyens pédagogiques

- Mise en situation professionnelle sur l'atelier technologique laitier
 - Étude de procédés de fabrication et apports théoriques
 - Visites d'entreprises fromagères et d'équipementiers
 - Découverte d'une filière fromagère régionale

Contenu de la formation

- Bases de la technologie fromagère
- Réception et préparation des laits en fromagerie
- Maturation, coagulation et égouttage
- Salage, affinage et conditionnement
- Les problématiques fromagères



Évaluation et délivrance du titre

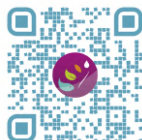
Le **Titre à finalité professionnelle de fromager** est une certification de niveau **4** obtenue après validation de trois blocs de compétences.

Selon les blocs de compétences, les épreuves sont constituées de la soutenance d'un dossier professionnel, ou d'une mise en situation sur l'atelier laitier (bloc 2 - 4h) accompagnée d'un entretien d'explicitation.

Bloc 1 Réception, contrôle et préparation du lait de fromagerie

Bloc 2 Fabrication de fromage non affiné répondant aux critères pré-établis

Bloc 3 Salage et affinage du fromage pour obtenir le produit spécifié



**Campus de l'alimentation
ENILIA-ENSMIC**

1 rue des Babigeots
17700 SURGERES

Tél. **05 46 27 69 00**

epl.surgeres@educagri.fr



Une question relative à
une situation de handicap ?
Contactez-nous !



www.campus-alimentation.fr