



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Des métiers évolutifs

Fromager

Pilote d'installation
automatisée en fromagerie
Conducteur de fabrications
fromagères



1 an en alternance

455 heures

13 semaines de formation
+ semaines en entreprise
(dont 5 semaines de congés)



Statut

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



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

FROMAGER

Titre à finalité professionnelle

Certification enregistrée au RNCP - N°41363

APPRENTISSAGE Formation gratuite et rémunérée



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 critères liés à l'hygiène, la sécurité et l'environnement tout au long du procédé de fabrication

Points forts de la formation

±50%

travaux pratiques
en atelier laitier

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



Votre profil

- Vous avez moins de 30 ans (apprentissage)
- Vous êtes titulaire a minima d'un CAP (niveau 3)
- Vous souhaitez acquérir les compétences professionnelles nécessaires pour travailler dans le secteur fromager :
 - gestes techniques
 - process de fabrication
 - matières premières
 - hygiène et sécurité



Modalités d'inscription

Contacter le CFA ➔ Nous vous informons des modalités de l'apprentissage et vous proposerons un accompagnement dans la recherche d'un employeur

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

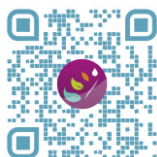
Le **Titre à finalité professionnelle de fromager** est une certification de niveau **4** obtenue après validation de trois blocs de compétences.

Selon les blocs à évaluer, les épreuves sont constituées de la soutenance d'un dossier professionnel ou d'une mise en situation sur l'atelier technologique 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



www.campus-alimentation.fr