



# Formation certifiante de FROMAGER\*

Nouveau



## Je suis une entreprise

(fromagerie artisanale ou industrielle)

Je recrute et qualifie mes futurs personnels de fromagerie  
Je développe et certifie les compétences de mes personnels de fromagerie (Préparation du lait, fabrication, affinage)

## Je suis un individuel

(étudiant, demandeur d'emploi, salarié, particulier)

J'ai un projet professionnel de transformation fromagère et souhaite me former.  
Je veux faire reconnaître mes compétences fromagères.

(\* ) Préparation au Titre à finalité professionnelle, certification reconnue par la CPNEFP de la Transformation laitière, en attente d'enregistrement au Répertoire National des Certifications Professionnelles.

# FROMAGER

## TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

(Certification reconnue par la CPNEFP des branches professionnelles de la transformation laitière, en cours d'enregistrement au RNCP)

### A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Titulaires d'un diplôme ou d'un titre de niveau 3 (CAP) ou ayant accompli une scolarité complète de seconde.

La formation est accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositifs de formation professionnelle à destination des salariés (Plan de développement des compétences) ou des demandeurs d'emploi.

### POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

La formation prépare aux métiers de la fromagerie au sein d'entreprises artisanales ou industrielles :

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

### QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

La formation prépare à l'obtention de 4 blocs de compétences

Réception, contrôle et préparation du lait de fromagerie	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 non affiné répondant aux critères préétablis	Assurer la coagulation du lait standardisé en gel Egoutter et mouler le caillé pour obtenir le fromage non affiné
Salage et affinage du fromage pour obtenir le produit spécifié	Saler et transférer les fromages en caves / hâloirs Conduire l'affinage et contrôler l'évolution du fromage en cours d'affinage
Application des règles liées à la sécurité, l'hygiène et l'environnement dans la fromagerie	Appliquer les règles HSE en adoptant les comportements et pratiques pour limiter les risques de contamination, d'accidents et d'atteinte à l'environnement

### NIVEAU DE LA CERTIFICATION

Niveau 4

### POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

Certains apprenants peuvent envisager un parcours complémentaire en fonction de leur diplôme d'origine et de leur projet professionnel.

## PRÉREQUIS

La formation nécessite :

- La maîtrise de la langue française à l'écrit comme à l'oral,
- La maîtrise des outils mathématiques et de raisonnement logique de niveau 3 (CAP),
- L'utilisation d'outils informatiques (traitement de texte, tableur) et d'outils de communication numériques (messagerie, outils collaboratifs)

## COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- **Alternance centre / entreprise**
- **Le positionnement** en amont de la formation détermine le parcours de formation du candidat : remise à niveau éventuelle, parcours complet ou partiel...
- **Parcours type** : Formation sur un an dont 16 semaines de formation en centre (560h) et, a minima, 12 semaines de formation pratique en entreprise.
- **Modalités pédagogiques** : cours avec mises en situations professionnelles sur les ateliers de production agro-alimentaire et en laboratoires, visites et intervenants professionnels, travaux dirigés et études de cas collectifs, restitution du vécu en entreprise, outils de formation numérique (Webalim).

## MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Constitution et dépôt du dossier de positionnement.
- Entretien de positionnement.
- Admission conditionnée par la signature d'un contrat de professionnalisation ou de l'obtention d'un financement au titre de la formation professionnelle.  
En cas de besoin, l'établissement accompagne les candidats pour la recherche d'entreprise d'accueil.
- Pour les personnes en situation de handicap, notre référent handicap accompagnera pour l'étude de la faisabilité du projet de formation et des aménagements possibles.
- Frais pédagogiques : reste à charge possible pour le candidat ou l'employeur suivant les financements obtenus.

**Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement, rémunération...) :**

**ENILBIO Poligny**

Rue de Versailles – 39800 POLIGNY

Tél. : 03 84 73 76 76 - [recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)

[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

## COUT DE LA FORMATION :

Coût pédagogique : 14 000 € net de TVA pour le parcours complet de formation

Coût lié à la certification : non connu à ce jour

## **EN SYNTHÈSE**

Statut durant la formation	Stagiaire formation professionnelle continue
Hébergement / Restauration	Possible ENIL (sous réserve de disponibilité)
Parcours type*	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 an,</li><li>• Début de formation : 5 décembre 2022, Fin de formation : 1er décembre 2023</li><li>• 16 semaines en centre et 12 semaines minimum en entreprise</li></ul> * Le parcours de formation peut être aménagé en fonction du profil de l'apprenant
Obtention du titre	Validation de 4 blocs de compétences
Lieu de formation	ENILBIO Poligny (39)

## THEMES DE FORMATION - PARCOURS TYPE (16 semaines)

Module de formation	Thème de formation	Horaires indicatifs
Introduction à la technologie fromagère	Découverte des activités de fromagerie Bases de technologie fromagère : du lait au fromage Bonnes pratiques aux postes de travail : sécurité des personnes, hygiène, enregistrements, protection de l'environnement	70 h
Réception et préparation des laits de fromagerie	De la traite à la réception du lait Les matières premières laitières : contrôles, variabilité Les opérations et équipements : séparation, traitement thermique, homogénéisation, concentration Conduite des opérations de préparation des laits de fromagerie Les nettoyages et désinfections	140 h
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 en cours de production Les équipements de fromagerie et leur nettoyage	140 h
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 Les défauts des fromages	105h
Synthèse et approfondissement	Technologies fromagères comparées Les grandes problématiques fromagères	70 h
Evaluation des compétences		35 h
<b>TOTAL</b>		<b>560h</b>

### MODALITES D'EVALUATION

- Mises en situations professionnelles sur l'atelier technologique
- Entretiens d'explicitation portant sur les situations professionnelles vécues par le candidat

### PLANNING DE FORMATION PREVISIONNEL

**Début : 05/12/2022**

**Fin : 01/12/2023**

49	Introduction à la technologie fromagère	14		36	Salage, affinage et conditionnement
50		15		37	
51		16		38	
52		17	Maturation, coagulation et égouttage	39	
1		18		40	
2		19		41	
3	Réception et préparation des laits	20		42	Salage, affinage et conditionnement
4		21		43	Synthèse et approfondissement
5		22		44	
6		23		45	
7		24		46	
8		25		47	Synthèse et approfondissement
9		26	Maturation, coagulation et égouttage	48	Synthèse et évaluation
10	Réception et préparation des laits	27		49	
11		28	50		
12		30		51	
13		31		52	

