

## TRANSFORMATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES



**40** semaines par an  
en entreprise

**12** semaines par an  
en formation

**2** ans de formation  
*1 an sous dérogation*



Haute-Savoie (74)

### Lieu de formation :

ENILV  
La Roche-sur-Foron (74)



### Rythme d'alternance :

3 semaines en entreprise

1 sem.  
en CFA

## OBJECTIFS :

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Savoir transformer toutes les matières premières
- Apprendre les processus de fermentation, cuisson, réfrigération et conservation des produits alimentaires
- Maîtriser la communication professionnelle
- Savoir transformer des produits de salaison

## Les métiers visés (H/F) :

Employé polyvalent en fabrication & conditionnement de produits alimentaires

Boucher



Boulangier



Pâtissier



Cuisinier



Charcutier



Traiteur

Transformation fermière

# Programme

## Enseignement Professionnels :

- Réaliser en sécurité la transformation de produits alimentaires et les conditionner.
- Organiser son poste de travail en fonction des recettes ou l'ordre de fabrication.
- Assurer l'hygiène et la qualité.

## Enseignement Généraux :

- Communication.
- Mathématiques appliquées.
- Informatique, EPS.
- Vie sociale et professionnelle, économie.

## UCARE :

- Tenir un poste d'aide saisonnier

## Admission :

- **Prérequis** : niveau 3ème, savoir lire, écrire et compter en français
- Entretien de motivation
- Inscription définitive à la signature du contrat

## Pédagogie et évaluation :

- Cours et travaux pratiques en atelier.
- Évaluation en UC (Unités Capitalisables) à valider entièrement pour obtenir le diplôme.
- Diplôme du ministère de l'Agriculture délivré si réussite de l'apprenti-e.



## Contact :

**CFA de l'IFRIA Auvergne-Rhône-Alpes**

**Carole JUBAN** - c.juban@ifria-ara.fr - 06 08 82 36 35