

Titre à finalité professionnelle Fromager

#Alternance

#FormationContinue



Objectifs :

- ✓ Identifier les différentes familles de fromages
- ✓ Maitriser les différents procédés de fabrication des produits fromagers
- ✓ Maitriser les paramètres de suivi de l'affinage
- ✓ Respecter les critères d'hygiène, et de sécurité tout au long du procédé de fabrication

Admission :

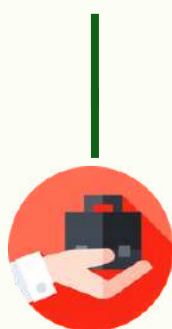
- Pré-requis : Savoir lire et écrire

Métiers visés :

- Fromager
- Conducteur de fabrication

Poursuites d'études possibles :

Titre Pro Fromager



Emploi



de réussite en 2025



de satisfaction en 2025



d'insertion professionnelle en 2025



DURÉE

1 an

2/3 en entreprise
1/3 en centre de formation

9 mois

dont 12 semaines
de stage

#Alternance

#FormationContinue



TARIFS

Prise en charge par les fonds de formation employeur et autres financements publics

Contactez-nous pour en savoir plus !

Consultez la
fiche
formation
complète :





INFOS PRATIQUES



212, Rue Anatole France
74800 La Roche sur Foron

 Gare SNCF à 5 min

 Autoroute à 3 min
Voie rapide à 3 min

Sur place :




Self



Internet

CONTACTS

 04 50 03 47 13

 cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr

 www.enilv-alpes.fr



Pour en savoir plus, consultez la fiche RNCP :



Modalités :

Admission

Dossier et lettre de motivation
(mars-août)

Entretien et test de positionnement
(mars-septembre)

Rentrée
(Octobre)

Pédagogie

Cours théoriques,
FOAD
Travaux pratiques

Visites
d'entreprises

Evaluation

Entretiens
d'explicitation
(pour chaque bloc
de compétence)

Contenu de la formation :

1

Réception, contrôle et préparation du lait de fromagerie

2

Fabrication du fromage non affiné répondant aux critères pré-établis

3

Salage et affinage du fromage pour obtenir le produit spécifié

4

Application des règles liées à la sécurité, l'hygiène et l'environnement dans la fromagerie

Accessibilité pour les personnes en situation de handicap :

- ✓ Supports de formation adaptés selon les handicaps
- ✓ Progression et activités pédagogiques adaptées à l'apprenant
- ✓ L'ENILV est engagé dans le référentiel H+ FORMATION, démarche qualitative de la Région Auvergne Rhône Alpes

