

PROGRAMME DE FORMATION CONTINUE

Certification FROMAGER

Titre à finalité professionnelle

Nouveauté



INFORMATIONS GENERALES

Dates : 10/03/2025 au 13/02/2026

Durées :

Formation centre : **399h (11,5 semaines)**

En entreprise : **41 semaines dont 161 h accompagnées**
(formation en situation de travail)

Tarifs:

Nous consulter

PUBLIC

Salariés occupant un poste en fromagerie

Salariés en contrat de professionnalisation (de 6 mois à 1 an) se destinant à travailler en atelier fromager

Personne ayant un projet professionnel dans le secteur de la fromagerie

PRE-REQUIS (CONDITIONS POUR S'INSCRIRE A LA FORMATION)

Capacité à utiliser la langue française à l'écrit comme à l'oral en situation professionnelle

Capacité à mobiliser des outils de calculs et de raisonnement logique en situation professionnelle

Le CFPPA de Saint Lô Thère pourra organiser des tests et/ou un entretien pour vérifier les pré-requis.

Personnes en situation de Handicap : Lors de votre demande d'inscription, nous étudions au cas par cas les situations de handicap que vous nous signalez, pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles.

OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Assurer l'approvisionnement en lait et matières premières laitières de qualité
- Réaliser les opérations de préparation / standardisation des laits et traiter les co-produits
- Assurer la coagulation du lait standardisé en gel
- Egoutter et mouler le caillé pour obtenir le fromage non affiné
- Saler et transférer les fromages en caves / hâloirs
- Conduire l'affinage et contrôler l'évolution du fromage en cours d'affinage
- Appliquer les règles HSE en adoptant les comportements et pratiques pour limiter les risques de contamination, d'accidents et d'atteinte à l'environnement

CONTENU DE LA FORMATION

Domaine / contenu	Durée (jrs)	Durée (h)
Prérequis Introduction à la biochimie, à la microbiologie et à la technologie fromagère Bonnes pratiques QHSE au poste de travail	10	70
Technologie fromagère : Réception et préparation des laits de fromagerie Laits et autres matières premières laitières Opérations unitaires (pasteurisation, écrémage, filtration ...) Conduite et contrôle des opérations de préparation des laits de fromagerie Analyses et contrôle sur matières premières et produits en cours	10 (dont 5 jours accompagnés en entreprise)	70 (dont 35 heures accompagnées en entreprise)
Technologie fromagère : Maturation, coagulation et égouttage Ferments lactiques, conduite et contrôle de la maturation Agents coagulants, conduite et contrôle de la coagulation Paramètres, conduite et contrôles de l'égouttage Analyses et contrôle sur produits en cours	30 (dont 8 jours accompagnés en entreprise)	210 (dont 56 heures accompagnées en entreprise)
Technologie fromagère : Salage, affinage et conditionnement Méthodes de salage, conduite et contrôle de la prise de sel Ferments d'affinage, conduite et contrôle de l'affinage Traitement d'air et contrôle des ambiances d'affinage Analyse et contrôle des produits finis Conditionnement des fromages	10 (dont 5 jours accompagnés en entreprise)	70 (dont 35 heures accompagnées en entreprise)
Hygiène, Qualité et Environnement en fromagerie : Sécurité des personnes Hygiène, sécurité des aliments et méthode HACCP en fromagerie Nettoyage et désinfection en fromagerie (NEP ...) Objectifs, principes et démarches qualité Protection de l'environnement	10 (dont 5 jours accompagnés en entreprise)	70 (dont 35 heures accompagnées en entreprise)
Equipements en fromagerie : Principe de fonctionnement des installations et équipements en fromagerie Notions de systèmes automatisés et régulation Conduite, surveillance et maintenance des équipements	5	35
Evaluation – Certification	5	35
TOTAL	80 (dont 23 jours accompagnés en entreprise)	560 (dont 161 heures accompagnées en entreprise)

INTERVENANTS :

Formateurs ENIL – CFPPA Saint Lô Thère spécialisés en Technologie laitière et fromagère, Hygiène, Outils Installations

METHODES PEDAGOGIQUES

Le(s) formateur(s) développera(ont) différentes méthodes pédagogiques afin de donner un caractère dynamique, concret et très pratique à la formation :

- exposé théorique, démonstrations ...

- études de cas
- travaux pratiques et mise en situation professionnelle

Des situations professionnelles significatives du métier de fromager seront à réaliser en entreprise avec l'appui d'un tuteur / formateur. Ces activités seront exploitées pour les travaux d'alternance par l'équipe pédagogique et pour les évaluations certificatives.

MOYENS PEDAGOGIQUES

Atelier technologiques :

(2200 m2 environ) regroupant des ateliers pilotes de fabrication alimentaires **agréés** pour la fabrication et la commercialisation de produits alimentaires :

→ **Ateliers de transformations laitières organisés en lignes de fabrication**

Salle de réception et de préparation des laits (pasteurisation/écrémage 3 000 l/h)



MODALITES D'EVALUATION DE LA FORMATION

- Evaluations formatives en cours de formation
- Evaluations certificatives en cours de formation (entretiens d'explicitation)
- Evaluation certificative en fin de formation par un jury professionnel (mise en situation professionnelle)
- Evaluation de la satisfaction des stagiaires

VALIDATION DE LA FORMATION

Cette formation vise l'obtention du Titre à finalité professionnelle Fromager (niveau IV) reconnu et délivré par la branche professionnelle laitière française (ATLA - Association de la Transformation Laitière Française)
Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation seront délivrés à l'issue de la formation

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Plan de développement des compétences-des entreprise
- Contrat de Professionnalisation en fonction des financements de l'OPCO dont dépend l'entreprise

REMUNERATION DES STAGIAIRES

Contrat Pro avec les entreprises

INFORMATIONS PRATIQUES

- Horaires :** 8h30 – 12h / 13h30-17h
- Lieu ;** CFPPA de Saint Lô Thère et
Hall technologique de l'ENIL Saint Lô Thère
370 - 383 rue Popielujko – **SAINT LO**
- Plan d'accès sur : <https://saint-lo-there.fr>

- Restauration / hébergement :**
Le CFPPA de Saint Lô Thère ne propose pas de restauration et d'hébergement.
Restauration commerciale à proximité et une salle dans le CFPPA est disponible pour prendre les repas, avec point d'eau et micro-ondes

CALENDRIER d'alternance

		2024-2025																																																			
		mars-25			avr-25			mai-25			juin-25			juil-25			août-25			sept-25			oct-25			nov-25			déc-25			janv-26			févr-26			mars-26															
		C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E	C	D	E				
1 S																																																					
2 D																																																					
3 L																																																					
4 M																																																					
5 M																																																					
6 J																																																					
7 V																																																					
8 S																																																					
9 D																																																					
10 L																																																					
11 M																																																					
12 M																																																					
13 J																																																					
14 V																																																					
15 S																																																					
16 D																																																					
17 L																																																					
18 M																																																					
19 M																																																					
20 J																																																					
21 V																																																					
22 S																																																					
23 D																																																					
24 L																																																					
25 M																																																					
26 M																																																					
27 J																																																					
28 V																																																					
29 S																																																					
30 D																																																					
31 L																																																					
M	42	##	##		28	##	126		35	0	98		42	0	98		28	0	126		0	0	140		M	35	0	119		35	0	91		35	0	105		M	35	0	##		35	0	##		56	0	84		0	0	70

RENSEIGNEMENTS / INSCRIPTIONS :

- CFPPA de Saint Lô Thère
- Tél : 02.14.16.00.47 ou 06 23 08 41 72
- Contact : Anne- Marie LE BESQUE / anne-marie.le-besque@educagri.fr