

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TECHNICIEN-NE SPÉCIALISÉ-E EN TRANSFORMATION LAITIÈRE

FORMATION PAR ALTERNANCE / CONTINUE



OBJECTIF DE LA FORMATION

Former les futur-e-s technicien-ne-s chargé-e-s d'assurer la production et les opérations de contrôle dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur au sein des ateliers de transformation laitiers.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

Transformation des produits laitiers, analyse laboratoire, conditionnement, affinage, nettoyage.

PRÉREQUIS / A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Niveau requis :

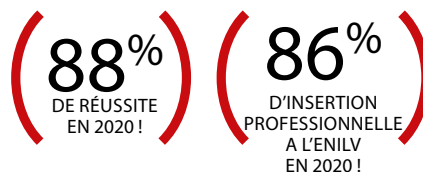
- diplôme ou titre homologué de niveau IV (bac) ou
- 4 années d'activité professionnelle sans aucune condition de diplôme (après avis de la DRAAF)

DURÉE DE LA FORMATION

- 1 an par alternance avec 1/3 au centre de formation et 2/3 en entreprise,
- 9 mois en formation continue.



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



MODALITÉS D'ACCÈS

- en alternance (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou période de professionnalisation),
 - salariés (CPF – CIF),
 - demandeurs d'emploi (dispositifs de retour à l'emploi),
 - autre situation : nous consulter.
- Un positionnement est systématiquement effectué pour valider les acquis et les prérequis.

NIVEAU DE L'ACTION EN FIN DE FORMATION

QUELS MÉTIERS POSSIBLES

APRÈS LA FORMATION ?

- Fromager/fromagère ;
- Conducteur/conductrice de fabrication ;
- Opérateur/opératrice en industrie laitière.

DANS QUELS SECTEURS D'ACTIVITÉS ?

Cette formation conduit à des postes au sein :

- d'exploitations agricoles,
- de fruitières, coopératives,
- d'entreprises de l'industrie laitière.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Travail en position debout, en intérieur, manipulation physique.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

L'obtention du diplôme conduit à exercer directement en milieu professionnel.



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TECHNICIEN-NE SPÉCIALISÉ-E EN TRANSFORMATION LAITIÈRE

CONTENU DE LA FORMATION (563 HEURES)

PRATIQUE PROFESSIONNELLE	+ POUR LA FORMATION CONTINUE
CONNAISSANCE ET MAÎTRISE DE LA QUALITÉ DU LAIT	INFORMATIQUE
CONNAISSANCE ET MAÎTRISE DES PROCESSUS DE TRANSFORMATION DU LAIT	DÉVELOPPEMENT DURABLE
CONTRÔLE ANALYTIQUE DES PRODUITS LAITIERS	ÉCOCITOYENNETÉ
AUTOMATISME ET MAINTENANCE	BILAN – ACCOMPAGNEMENT
HYGIÈNE, SÉCURITÉ, PRÉVENTION DES POLLUTIONS	
QUALITÉ	
GESTION DE PRODUCTION	
COMMUNICATION ET GESTION D'ÉQUIPE	

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques, manipulation, visites d'entreprises, pratique professionnelle.

INSCRIPTION/ADMISSION

Dossier et lettre de motivation (mars - avril)
Entretien de motivation (mai - juin)
Rentrée (dernier trimestre)
Pour toutes informations liées aux situations de handicap, merci de nous contacter.

RÉMUNÉRATION ET FINANCEMENT

En fonction du statut et contrat.
Si vous êtes apprenti : financement par l'OPCO de l'entreprise accueillante.
Si vous êtes salarié : financement par le Projet de transition professionnelle.
Si vous êtes demandeur d'emploi : région AURA ou par le biais du CPF.

DISPOSITIF D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Passage d'épreuves terminales alliant théorie et pratique. Dispensé dans le cadre d'Unités Capitalisables Nationales (ou blocs de compétences) au nombre de 4. Les UC peuvent être obtenues indépendamment les unes des autres. Les UC validées sont capitalisables et restent acquises pendant 5 ans après la date de validation de la première UC.

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

ACCESSIBILITÉ

- gare SNCF à 5 mn ;
- autoroute à 3 mn ;
- voie rapide à 3 mn.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- restauration : self-service du lundi au vendredi ;
- hébergement : internat possible. Nous consulter.



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

Site La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. : 04 50 03 01 03
enilv@educagri.fr

www.enilv74.com

