



Le CS est un titre de niveau IV qui s'adresse aux personnes ayant le projet d'occuper un poste en entreprise de transformation laitière et fromagère.

Il destine aux emplois de fromager, technicien laitier, conducteur de fabrication, conducteur de machine, pilote d'installation automatisée, conducteur de ligne

Des enseignements spécifiques qui s'appuient sur un équipement performant : laboratoire de technologie fromagère

Un EPI (Equipement de Protection Individuelle) financé par le Conseil Régional.

Contact

Tél : 04-71-46-26-90 (CFA)
Tél : 04-71-46-26-75 (CFPPA)
Mail: cfa.aurillac@educagri.fr
Mail : cfppa.aurillac@edugri.fr
Site internet : www.gpompidouenilv.fr

Certificat de Spécialisation Technicien Spécialisé en Transformation Laitière

OBJECTIFS ET DEBOUCHES

- Devenir salarié en entreprise de transformation laitière et fromagère.
- Acquérir des compétences spécifiques à la transformation laitière, à la conduite d'un atelier et à la connaissance technologique des produits.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Durée de la formation en centre :

16 semaines de cours

Parcours en entreprise :

31 semaines en entreprise de transformation laitière

UC 1 : Participer à la gestion d'un atelier de transformation laitière sur les plans technico-économique, qualité et humain.

Participer à la gestion de production de l'atelier
S'informer sur les évolutions de la filière laitière
Participer à la gestion de la qualité
Assurer les activités de tutorat

UC 2 : Maîtriser les processus technologiques d'une activité de transformation laitière dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions.

Connaissances scientifiques relatives aux mécanismes de transformation du lait
Connaissances techniques sur les matières premières, additifs et auxiliaires de fabrication
Processus technologiques d'une transformation fromagère, laitière ou beurrière donnée

UC 3 : Participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit.

Appliquer les techniques de laboratoire aux contrôles de la qualité
Interpréter les analyses et mesures
Appliquer les actions correctives à tous les stades du processus

UC 4 : Conduire les installations d'un atelier de transformation laitière dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité et des critères qualité définis.

Maîtriser les connaissances techniques
Maîtriser la conduite des installations
Mettre en œuvre un plan de nettoyage et de désinfection
Participer à la maintenance
Faire un diagnostic

Modalités d'obtention du diplôme :

Dispensé dans le cadre d'Unités Capitalisables nationales au nombre de 4.

CONDITIONS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

- Etre âgé de 16 à 25 ans révolus.
- Etre titulaire, au minimum, d'un diplôme de niveau IV agro-alimentaire
- Dossier de candidature - Entretien de motivation
- Signer un contrat d'apprentissage