



CFA Agricole
des Territoires d'Auvergne

Certificat de spécialisation

Technicien spécialisé en **transformation laitière**
Par la voie de l'apprentissage

Contact :

Chargé de recrutement CS TL

Tél. : 04 71 46 26 75

Courriel : cfppa.aurillac@educagri.fr

Une spécialisation
en transformation
laitière reconnue
nationalement



16 semaines en
centre
31 semaines en
entreprise

Débouchés et objectifs

Le Certificat de Spécialisation « Technicien Spécialisé en transformation Laitière » est un titre de **niveau 4** qui s'adresse à tous ceux qui ont 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.

Objectifs pédagogiques :

- Etre capable de participer à la gestion d'un atelier de transformation laitière sur les plans technico-économique, qualité et humain,
- Etre capable de maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation laitière dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions,
- Etre capable de participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit,
- Etre capable de 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.

Modalités pédagogiques et d'alternance

La formation en apprentissage se déroule sur 12 mois.

Elle comprend :

- **16 semaines** en centre **soit** 560 heures de novembre à juin, selon une alternance de 3 semaines en centre et 3 semaines en entreprise :
 - Apports **théoriques** sur les processus technologiques de transformation laitière, la conduite et la gestion d'un atelier, la maîtrise de la qualité du produit.
 - Applications **pratiques** en ateliers de transformation laitière et fromagère.
 - Interventions et visites.
- **31 semaines** en entreprise de transformation laitière
- **5 semaines** de congés payés.

Rémunération, financement

Rémunération :

La rémunération est fonction de l'âge de l'apprenti et de la convention collective à laquelle est rattachée l'entreprise. Elle est donnée en % du SMIC brut.

Coût de la formation :

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO référente. Il n'y a pas de frais pédagogiques supplémentaires.

Admission et recrutement

Formation dispensée dans le cadre d'**Unités Capitalisables** nationales, au nombre de 4

Conditions d'accès :

- Etre âgé de 16 ans révolus à 29 ans
- Situation de handicap : pas de limite d'âge
- Etre titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 4
- Signer un contrat d'apprentissage en lien avec le diplôme

Recrutement :

Inscription sur Parcoursup / Dossier+ Entretien : mars à octobre

Contenu de la formation

4 Unités capitalisables = 4 blocs de compétences

① 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	105h
S'informer sur les évolutions de la filière laitière	
Participer à la gestion de la qualité	
Assurer les activités de tutorat	

② 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	240h
Connaissances techniques sur les matières premières, additifs et auxiliaires de fabrication	
Processus technologiques d'une transformation fromagère, laitière ou beurrière donnée	

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

Appliquer les techniques de laboratoire aux contrôles de la qualité	70h
Interpréter les analyses et mesures	
Appliquer les actions correctives à tous les stades du processus	

④ 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	145 h
Maîtriser la conduite des installations	
Mettre en œuvre un plan de nettoyage et de désinfection	
Participer à la maintenance / Faire un diagnostic	

Hébergement
en chambre individuelle.

Restauration
sur le site.

Promotion 2019 :

Taux réussite : 100 %

Taux d'insertion : 90 %

Note satisfaction : 7,9/10

CFPPA d'Aurillac – Route de Salers – BP 537 - 15005 AURILLAC CEDEX
Tél : 04.71.46.26.75 – Email : cfppa.aurillac@educagri.fr
Site internet : www.cfppa-aurillac.fr

04/05/2020