Fromagerie - Producteur (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

2 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Camembert, Gouda, Herve, Comté, Maroilles, Maredsous, Chèvre... vous en connaissez*une tomme* en fromage ? Vous rêvez de maîtriser la transformation du lait en di produits tous plus délicieux les uns que les autres ? Alors devenez Producteur de fromage grâce à cette formation savoureuse !

Le Producteur et la Productrice de fromage **fabriquent et commercialisent différentes sortes de fromage** : à pâte molle, à croûte, à pâte pressée ou bien des fromages **maîtrisent toutes les opérations de transformation du lait** de chèvre, de vache, de brebis en fromage. Ils peuvent également **produire d'autres produits laitiers** tels qu yaourts, des crèmes, du beurre... ainsi que leurs propres produits. Les Producteurs veillent au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Au cours de cette formation de Chef d'entreprise, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de**Producteur artisan** :

Théorie des fromages : vous apprenez à identifier les différents types de laits et les grandes familles de fromage. Vous développez vos connaissances générales manière approfondie sur les fromages et autres produits dérivés, ainsi que sur les matières premières et auxiliaires.

Contrôle et sécurité : vous apprenez les différentes règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Vous savez les appliquer à toutes les étapes du processus de fabr apprenez à contrôler la qualité des produits reçus et des matières premières utilisées ainsi que la qualité des produits que vous avez transformés au niveau des C Control Point.

Processus de fabrication : cette formation vous permettra de maîtriser les différentes étapes de fabrication du fromage. De la réception des matières premières vous gérez le caillage, l'égouttage, le salage et la conservation des fromages.

Contrôler l'affinage de fromages : vous apprenez à stocker et à disposer des fromages en caves ou hâloirs et en contrôler l'affinage, à manipuler les fromages et bonne évolution de l'affinage afin de les faire arriver à maturation. Vous effectuez le nettoyage d'une cave d'affinage et appliquez les règles de conservation des affinés.

Promouvoir les produits bio, l'environnement durable et/ou l'économie circulaire : en tant que Producteur de fromage artisan, vous serez capable d'adopter un écologique, de communiquer de manière professionnelle sur le bio et le durable et de défendre les objectifs de votre projet commercial.

Gérer la commercialisation des produits laitiers : vous développez les compétences liées au choix et à la diversification de la gamme de produits laitiers et des s proposés. Vous apprenez à déterminer les coûts de revient, à choisir des circuits de distribution, à gérer l'approvisionnement en lait, les stocks ainsi que la vente des produits.

Gérer l'organisation du commerce : vous apprenez à recruter du personnel, à choisir un contrat de travail, aménager un espace de vente/atelier, à gérer les opér commande avec les fournisseurs, à faire appliquer les règles de déontologie, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, protection de l'environnement.

Gérer une fromagerie : cette formation vous permettra d'évaluer vos qualités entrepreneuriales, et d'évaluer les possibilités de création/reprise d'une fromager apprendrez à analyser un marché, faire une étude de l'environnement commercial, lister les bonnes pratiques et obligations légales liées à votre activité.

D'autres missions incombent aussi aux Producteurs de fromage puisqu'ils sont **à la fois fabricants de fromage et commerçants**, comme : emballer et stocker les produit leur livraison et ou à la vente...

Alors si vous souhaitez fondre de plaisir face à votre avenir professionnel, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formation afin de vous y insc

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pratic entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 500h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées.
Ces heures de stages sont réparties comme suit :

250 heures en 1ère année

250 heures en 2ème année

Débouché(s) métier(s)

Fromager indépendant / Fromagère indépendante

Créer / Reprendre une entreprise

Employé / Employée dans une fromagerie artisanale, industrielle

Débouché(s) future(s) formation(s)

Fromagerie - Affineur (H/F/X) *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/fromagerie-affineur-hfx)*

Food Concept manager *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/food-concept-manager)*

Point(s) fort(s)

Métier artisanal Contact avec le client Travail en équipe ou en autonomie

Finalité

Diplôme de formation de Chef d'entreprise de "Producteur de fromage artisan" homologué par la communauté françaiseCertificat de connaissances de base

Aptitudes

La pratique de cette formation nécessite un certain nombre de qualités comme :

Une passion pour les produits fromagers/laitiers et des produits de la nature

Des qualités sensitives : odorat, goût, toucher;

Une bonne résistance physique;

Un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode;

Un souci de la propreté et de l'hygiène;

Une bonne capacité d'adaptation (horaires variables selon les saisons);

Un sens du contact et la fibre commerciale.

Programme

1ère année :

A35/05 Connaissance des fromages (42h)

A35/05 Sécurité alimentaire (8h)

A35/05 Initiation aux techniques de fabrication de fromage (56h)

A35/05 Techniques d'affinage (16h)

A35/05 Produits bio, environnement durable et économie circulaire (16h)

A35/05 Visite extérieure (4h)

2ème année :

A35/06 Connaissance approfondie des fromages et autres produits laitiers (12h)

A35/06 Technologie de la fabrication de produits laitiers (fromage, beurre, yaourt, ...) (48h)

A35/06 Gestion de la commercialisation des produits laitiers (16h)

A35/06 Gestion spécifique (24h)

A35/06 Suivi du projet technique (16h)

A35/06 Visite extérieure (8h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire p et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 oc

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://www.ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivant

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Villers-le-Bouillet

Rue de Waremme, 101 4530 Villers-le-Bouillet

085 / 27 13 40

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h30 à 20h

Le vendredi : de 8h30 à 12h30

Apprentissage

app.villers@centreifapme.be

Formation de chef d'entreprise

fce.villers@centreifapme.be

Formation continue

formation.continue.villers@centreifapme.be

085 / 27 13 49

villers@centreifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.