Fromagerie - Affineur (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

Vous êtes un fan absolu de fromage ? Herve, Maredsous, Affligem, Passendale, Gouda, Brie, Camembert n'ont aucun secret pour vous ? Fondue, raclette, tartiflette, we tartines,... Vous en mangez matin midi et soir ? Alors pourquoi ne pas **apprendre à fabriquer et affiner votre propre fromage** grâce à notre formation Fromager affineu

Le Fromager Affineur et la Fromagère Affineuse fabriquent et affinent du fromage. Ils manipulent leur produit avec soin et connaissent tous les secrets de fabrication. concentrent surtout sur l'affinage de fromages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les référentiels qualité de l'entreprise.

Au cours de cette formation, les apprenants et apprenantes Fromager affineur découvriront **les différentes étapes de fabrication** : le caillage, l'égouttage, le salage et l' fromages. Mais également d'autres aspects liés à cette activité professionnelle :

Sélectionner des fromages auprès de producteurs : déguster et sélectionner les produits que l'on souhaite affiner, négocier avec le producteur.

Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits : veiller au bon respect des normes d'hygiènes du produit mais aussi du personnel.

Contrôler l'affinage de fromages par des manipulations et techniques artisanales : maîtrise des techniques d'affinages et des propriétés chimiques et biologiqu fromage.

Assurer la conservation des fromages dans les conditions optimales : manipulation et disposition des fromages en cave, examen et contrôle du processus en fo résultat espéré.

Effectuer le conseil et la vente de fromages et produits complémentaires : assurer la relation client au niveau commercial, accueillir et servir, découper et cond fromages. Conseiller un client sur des associations gustatives fromages/bières/vin, quels fromages utiliser pour quels plats.

Gérer une crémerie / fromagerie : aspect administratif et commercial d'une société, les différentes possibilités professionnelles.

Les Affineurs sont capables de travailler dans un système de fabrication fermier, à plus petite échelle, mais aussi au sein d'une grande entreprise qui a opté pour une fa industrielle du fromage.

Alors si vous souhaitez que votre avenir professionnel s'affine dans les meilleurs conditions afin d'arriver à maturité, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui pr cette formation afin de vous y inscrire !

La pratique en entreprise est recommandée dans cette formation via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8 cours en horaire décalé et ± 30h de pratique en entreprise par semaine ; rémunérés.

Débouché(s) métier(s)

Créer / Reprendre une entreprise

Producteur indépendant / Productrice indépendante

Employé / Employée dans une fromagerie artisanale/industrielle

Chef / Cheffe de fabrication ou d'équipe

Débouché(s) future(s) formation(s)

Fromagerie - Producteur (H/F/X) *(https://www.ifapme.be/formations/formations-pour-adultes/fromagerie-producteur-hfx)*

Collaborateur rayon frais *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/collaborateur-rayon-frais)*

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

Point(s) fort(s)

Sur le terrain Contact client Travail en équipe ou en autonomie Créativité

Finalité

Diplôme de formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française Certificat de connaissances de base en gestion

Aptitudes

Le Fromager Affineur et la Fromagère Affineuse doivent posséder plusieurs qualités :

Bonne résistance physique : travail en station debout, exposition au froid, manipulation de charges parfois lourdes telles que des outils, ou des fromages, meules

Flexibilité : des horaires particuliers peuvent intervenir en fonction de l'activité commerciale mais aussi en fonction du processus de production et d'affinage qu

Sens de l'organisation : faire preuve d'ordre et de méthode lors des différents processus de fabrication mais aussi d'affinage

Soucis de propreté et d'hygiène : l'hygiène et la propreté sont essentielles dans ce métier, tant l'hygiène alimentaire vis-à-vis du produit (normes AFSCA), que l'h

membre du personnel grâce à son équipement et du matériel utilisé

Qualités gustatives : être capable de reconnaître les différents fromages et les nuances de goût selon la durée d'affinage et les saisons

Programme

1ère année :

A15/5 Connaissances des fromages (46h)

A15/5 techniques de fabrication (28h)

A15/5 Techniques d'affinage (16h)

A15/5 Développement durable et environnement (8h)

A15/5 Sécurité alimentaire (6h)

A15/5 Spécialités fromagères, préparations culinaires et accompagnements boisson (8h)

2ème année :

A15/6 Gestion sectorielle (28h)

A15/6 Spécialités fromagères, préparations culinaires et accompagnements boisson (20h)

A15/6 Techniques d'affinage (32h)

A15/6 Vente, service et conseil (12h)

A15/6 Connaissance des fromages (12h)

A15/6 Techniques de fabrication (28h)

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.