



# Apprentissage à l'Etat de Fribourg

## — Technologue du lait CFC

,

ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

Service du personnel et d'organisation SPO  
Amt für Personal und Organisation POA

# Technologue du lait CFC

Dans le cadre de votre formation, vous exécutez différents processus de transformation du lait cru en produits laitiers locaux et régionaux (p. ex. en crème, beurre, fromages, yogourts, boissons lactées, desserts, etc.). Vous gérez des installations de production, entretenez les machines et les installations techniques et contrôlez la qualité des produits. Durant votre formation, vous apprenez à travailler de manière rationnelle et efficace.

Durée

3

ans

3\*

apprenti-e-s  
technologues du  
lait CFC

## Domaines d'activités

L'Etat de Fribourg vous permet de réaliser votre formation de technologue du lait dans les domaines suivants :

- > Transformation du lait
- > Production des produits laitiers locaux et régionaux
- > Entretien des machines et appareils de fabrication
- > Gestion et contrôle de l'hygiène et de la qualité (p. ex. prélever des échantillons et les traiter, exécuter des analyses supplémentaires, etc.)
- > Utilisation d'installations de production et de conditionnement automatisées
- > Vente et conseil à la clientèle

## Qualités requises

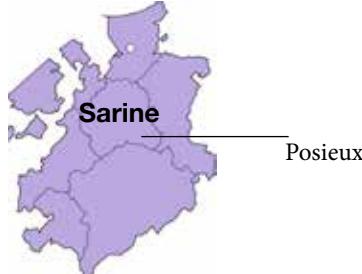
- > Aimer le contact avec les produits laitiers
- > Intérêt pour les processus biologiques
- > Goût et odorat développés
- > Intérêt pour les techniques modernes de production et de conditionnement
- > Habilité manuelle
- > Etre consciencieux-euse
- > Hygiène et propreté
- > Esprit d'équipe
- > Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier

## Déroulement de la formation

D'une durée de trois ans, la formation alterne la pratique (4 jours par semaine), la formation théorique à l'école professionnelle (1 jour par semaine) et les cours interentreprises (8 jours répartis sur 3 ans).

## Lieux de formation à la pratique professionnelle

— L'Etat de Fribourg propose des places d'apprentissage au Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA) situé à l'Institut agricole de l'Etat (IAG) à Grangeneuve.



Vacances

5

semaines/année

Rémunération

1<sup>re</sup> année

785

CHF/mois

2<sup>e</sup> année

1055

CHF/mois

3<sup>e</sup> année

1235

CHF/mois

13

salaires/an

## Lieux d'enseignement

— Vous suivez les cours professionnels et interentreprises au Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA) situé à l'Institut agricole de l'Etat (IAG) à Grangeneuve : [www.fr.ch/iag](http://www.fr.ch/iag)

Les cours interentreprises sont organisés sous la responsabilité de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL) : [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch)

## Perspectives professionnelles

— En tant que technologue du lait CFC, vous pouvez travailler dans une fromagerie ou une laiterie artisanale ou dans une centrale laitière. Un CFC de technologue du lait vous offre de nombreuses possibilités de perfectionnement (p. ex. brevet fédéral, diplôme fédéral, diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire, Bachelor of Science HES, etc.). Pour de plus amples informations sur les formations professionnelles supérieures (durée, déroulement et prérequis), consultez les sites suivants :

- > [www.fr.ch/sopfa](http://www.fr.ch/sopfa)
- > [www.orientation.ch/perfectionnement](http://www.orientation.ch/perfectionnement)
- > [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch)
- > [www.fr.ch/iag](http://www.fr.ch/iag)

Vous pouvez également postuler pour un emploi à l'Etat de Fribourg. Vous trouverez l'ensemble des offres d'emploi sur : [www.fr.ch/emplois](http://www.fr.ch/emplois)

# Pour postuler

---

**IAG - Institut agricole de l'Etat de Fribourg**

Route de Grangeneuve 31

1725 Posieux

T + 41 26 305 55 00

[www.fr.ch/iag](http://www.fr.ch/iag)

L'Etat de Fribourg,  
c'est...

**80**

unités formatrices

**400**

places  
d'apprentissage

**230**

formateur-trice-s

Brochure éditée par :

---

**Service du personnel et d'organisation SPO**

Section formation et développement SPO-F

Rue Joseph-Piller 13

1701 Fribourg

T + 41 26 305 51 12

[www.fr.ch/apprentissage](http://www.fr.ch/apprentissage)

[formation@fr.ch](mailto:formation@fr.ch)