



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

—
Direction des finances **DFIN**
Finanzdirektion **FIND**

Technologie 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.

Domaines d'activités

L'Etat de Fribourg vous permet de réaliser votre formation de technologie 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).

Durée

3

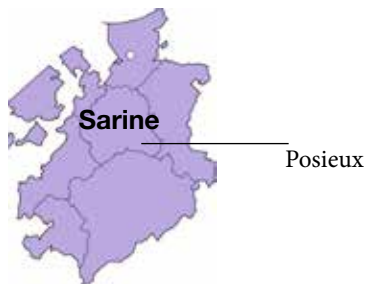
ans

3*

apprenti-e-s
technologues du
lait CFC

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

Lieux d'enseignement

—
Vous suivrez 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

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

1^{re} année

785

CHF/mois

2^e année

1055

CHF/mois

3^e année

1235

CHF/mois

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
- > www.orientation.ch/perfectionnement
- > www.technologue.ch
- > 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

13

salaires/an

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

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

formation@fr.ch