





## Inscription aux Modules

Je souhaite suivre les 12 modules proposés

*La description complète des modules est disponibles sur le site Internet de Grangeneuve, à la page du Brevet TL*

Je ne souhaite suivre que les modules:

- |  |  |
|--|--|
| 1. Bases 1                                     | 8. Desserts et glaces  |
| 2. Bases 2                                     | 9. Produits laitiers liquides  |
| 3. Bases 3                                     | 11. Analytique, sensorique et gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire <sup>(1)</sup> |
| 4. Fromages à pâte mi-dure, dure et extra-dure | 12. Conduite et gestion du personnel <sup>(2)</sup>  |
| 5. Fromages à pâte molle et fromages frais     | 13. Soutenir et accompagner des projets  |
| 6. Produits laitiers acidulés                  |  |
| 7. Concentrés de graisses et de protéines      |  |

<sup>(1)</sup> Le Cours sécurité au travail Fromarte est intégré dans ce module.  
<sup>(2)</sup> Le Cours pour formateurs en entreprise est intégré dans ce module.

-----  
Je souhaite m'inscrire au cours complémentaire facultatif de mise à niveau et de techniques de résolution de calculs (20 périodes CHF 450.-)  
-----

## EMPLOYEUR AU DÉBUT DE LA FORMATION

Nom, prénom :

Adresse complète :

## DOCUMENTS À JOINDRE AU FORMULAIRE D'INSCRIPTION:

Photo format passeport

Copie du CFC de fromager, laitier, TIL ou TL et du bulletin d'examen

Copie d'autres diplômes ou CFC

Certificats de travail dans le domaine de la transformation laitière

*(uniquement pour les candidats sans CFC de fromager, laitier, TIL ou TL)*

## VALIDATION DE L'INSCRIPTION

J'ai pris connaissance des objectifs de formation et des conditions d'admission (voir page suivante)

Lieu et date:

Signature:

**Objectifs de la formation et conditions d'admission au cours préparatoire à l'examen professionnel de Technologue en Industrie laitière (Brevet TIL)**

**Directives du 1er août 2009 sur la formation préparant à l'examen professionnel de technologue en industrie laitière (DFTil) (extraits)**

**I. Dispositions générales**

**Art. 3 Objectifs**

La formation que le Cours offre a pour objectif qu'à son issue, la personne en formation soit capable :

- a. de démontrer ses compétences acquises en vue de la procédure de qualification propre à l'examen professionnel,
- b. d'évoluer favorablement dans un milieu professionnel artisanal et industriel,
- c. de développer avec efficacité son sens pratique et
- d. d'assumer des tâches de cadre et d'assurer l'exécution de ses tâches de manière autonome voire indépendante.

**Art. 5 Langue**

<sup>1</sup> L'enseignement et l'évaluation d'une matière ou d'un module interviennent en français.

<sup>2</sup> Le français forme la langue administrative des communications du Cours.

**II. Admission**

**Art. 7 Conditions préalables**

La personne candidate à l'admission au Cours doit être titulaire :

- a. d'un certificat fédéral de capacité de fromager, de laitier ou de technologue en industrie laitière ou
- b. d'un certificat fédéral de capacité d'une profession du domaine des transformations alimentaires et peut justifier d'une expérience pratique suffisante dans une exploitation de transformation laitière sur la base d'une appréciation faite par l'École.

**Art. 8 Procédure d'admission**

Les responsables du Cours décident définitivement, au vu du profil du technologue en industrie laitière avec brevet fédéral et des places de formation disponibles, de l'admission de la personne candidate sur la base de son dossier de candidature.