



Grangeneuve

Technologue du lait CFC



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Le technologue du lait, créateur de saveurs

Tu transformes le lait en produits savoureux qui se conservent. Tu attaches une grande importance aux aspects naturels et sains des produits laitiers. Tu fabriques selon des recettes tenues secrètes des centaines de sortes de fromages, yogourts, glaces et desserts. Que tu travailles en fromagerie artisanale ou dans l'industrie, tu seras toujours un créateur / une créatrice de saveurs.

Une formation de base qui associe théorie et pratique

La formation dure trois ans. En tant qu'apprenti-e, tu travailles dans une entreprise reconnue. Le formateur t'initie à la pratique professionnelle qui te permet d'acquérir les compétences nécessaires à la transformation du lait en délicieux fromages et autres produits laitiers.

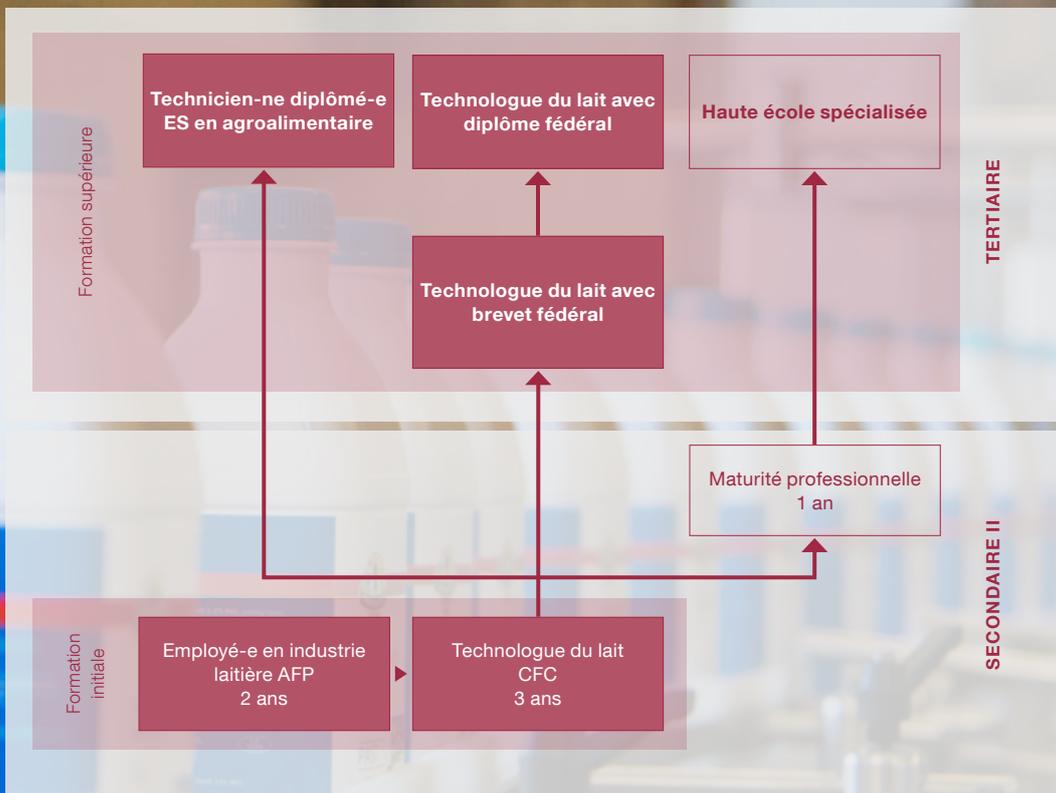
A l'école professionnelle, tu acquiers des notions théoriques en lien avec des situations de travail:

- › 1 jour de cours professionnels par semaine
- › 8 jours de cours interentreprises pour les 3 ans de formation

Conditions d'admission

- › Avoir terminé ta scolarité obligatoire
- › Avoir réalisé un stage professionnel dans une entreprise formatrice
- › Participer à un test d'aptitude organisé à Grangeneuve

Tu trouveras toutes les informations nécessaires sur le site www.technologue.ch



Qualités requises

- › Aimer le contact avec les produits laitiers
- › Intérêt pour la biologie et la chimie
- › Intérêt pour l'informatique et l'automatisation
- › Goût et odorat développés
- › Habileté manuelle, assiduité
- › Hygiène et propreté
- › Aptitude à travailler en équipe
- › Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier

Tes chances sur le marché du travail

Les produits laitiers représentent une part importante de notre alimentation. Les technologues du lait sont donc très recherchés. Tu as aussi la possibilité de te perfectionner par la suite et obtenir un brevet, puis un diplôme fédéral. Tu peux aussi devenir technicien-ne diplômé-e en agroalimentaire.

Contact pour les questions relatives à la formation

Grangeneuve

Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA P)
Route de Grangeneuve 31 · CH-1725 Posieux
T +41 26 305 57 00
iag-cila-p@fr.ch



Pourquoi Grangeneuve

Avec sa halle de technologie et sa fromagerie-école, Grangeneuve est l'unique lieu de formation pour les technologues du lait en Suisse romande.

› Plus d'info sur www.grangeneuve.ch/formations



Grangeneuve - Institut agricole
Grangeneuve - Landwirtschaftliches Institut



Campus Grangeneuve