



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Grangeneuve

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire - P
Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie - P

Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux

Cours préparatoire à l'examen professionnel de Technologue en Industrie laitière
Formulaire d'inscription pour l'année scolaire 2019-2020

COORDONNÉES

Nom:

Prénom:

Date de naissance:

Pays d'origine:

N° AVS: . . .

Etat civil:

Lieu et canton d'origine

Adresse, Rue et n°:

NPA

Lieu:

Canton:

Téléphone:

Courriel:

@

Langue maternelle:

Autre(s) langue(s):

photo

FORMATION PROFESSIONNELLE DANS LE DOMAINE LAITIER OU ALIMENTAIRE

Apprentissage dans un métier de transformation du lait CFC obtenu en

Apprentissage dans un métier de transformation de denrées alimentaires

Type d'apprentissage:

CFC obtenu en

Durée de l'expérience pratique dans la transformation du lait (après l'apprentissage) :

Fromagerie

Industrie laitière

Autre (précisez)

AUTRE(S) FORMATION(S)

Genre de formation:

Durée :

Diplôme / certificat (obtenu en) :

Formulaire d'inscription pour le cours préparatoire à l'examen professionnel de Technologue en Industrie laitière 2019-2020

INSCRIPTION

Je souhaite suivre les 22 modules proposés + cours sécurité (CS)

Je ne souhaite suivre que les modules:

- | | |
|---|---|
| 1. Management de projet /techniques d'apprentissage et de travail | 14. Technologie fromagère |
| 2. Cours pour formateurs / formatrices en entreprise | 15. Fromages au lait cru et thermisé |
| 3. Informatique | 16. Fromages au lait pasteurisé |
| 4. Chimie générale | 17. Produits laitiers liquides |
| 5. Chimie du lait et des denrées alimentaires | 18. Produits laitiers acidulés |
| 6. Microbiologie et hygiène | 19. Desserts et glaces |
| 7. Analyse / analyse sensorielle | 20. Concentrés de graisses et de protéines |
| 8. Management de la qualité / sécurité des denrées alimentaires | 21. Mise en valeur des sous-produits dans la production des porcs
<i>(pas proposé dans le cadre de ce cours)</i> |
| 9. Alimentation humaine | 22. Bases de l'économie d'entreprise et de la vente |
| 10. Technique | 23. Travail de projet interdisciplinaire |
| 11. Automation | Cours sécurité au travail Fromarte
(obligatoire pour l'examen fédéral) |
| 12. Calculs professionnels | |
| 13. Calculs techniques | |

Je m'inscris comme élève externe interne (demi-pension obligatoire) *

**remplir le formulaire d'inscription au foyer ci-dessous*

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)

Délai d'inscription: 31 mars de l'année d'ouverture du cours

Lieu et date:

Signature:

Contact: Marc Burkhard, CILA-P, Institut agricole de l'Etat de Fribourg, Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux
Courriel: Marc.burkhard@fr.ch Tél: 026 305 57 09

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

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

² 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.

INSCRIPTION POUR "FOYER DE GRANGENEUVE"

Institut agricole de l'Etat de Fribourg
 Service de l'accueil
 Route de Grangeneuve 31
 1725 Posieux
 Tél. 026.305.55.38
 www.grangeneuve.ch

Ne rien remplir	Photo <i>(obligatoire dès 4 nuits)</i>
-----------------	---

Nom, prénom			
Adresse			
NPA, localité			
	☎ Privé		☎ Portable
Mail privé			
Date de naissance			
Personne de contact en cas d'urgence			
	☎ Privé		☎ Portable
Si voiture, numéro de plaque			
Nom de la caisse maladie		N° d'affiliation	
Nom de l'assurance RC			
Particularité à signaler (Allergie, régime spécial, etc.)			
Formation suivie à Grangeneuve	Cours préparatoire au Brevet TIL		
Centre de formation et classe	CILA-P - classe Brevet TIL		
1 ^{er} jour de cours	20.08.2018	Fin des cours*	29.05.2019

* Ces points seront complétés après le début des cours

Facture à (faire une croix)	Entreprise	☐	Privée	☐
Si entreprise, adresse exacte				

Personne de référence – Nom + prénom

E-mail

Numéro de téléphone

Numéro de commande annuel

La prise des chambres du foyer est organisée le 1^{er} jour de cours et le/la responsable du foyer sera présent/e pour vous accueillir.

Lieu et date

.....

Signature de la résidente / du résident

.....

Signature du représentant légal,
(si la résidente / du résident est mineur/e)

.....