

Fromager - Affineur | Fromagère - Affineuse



Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?

Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?

L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

Les cours pratiques et théoriques pour cette formation sont dispensés en Wallonie, dans un centre [lfapme](#). La pratique en entreprise peut, par contre, avoir lieu à Bruxelles. Pour signer une convention de stage ou un contrat d'alternance à Bruxelles, [contactez un référent stage du sfpme](#).

Les cours pratiques et théoriques pour cette formation sont dispensés en Wallonie, dans un centre [lfapme](#). La pratique en entreprise peut, par contre, avoir lieu à Bruxelles. Pour signer une convention de stage ou un contrat d'alternance à Bruxelles, [contactez un référent stage du sfpme](#).

Détails sur la formation:

Programme:

Cours professionnels :

1ère Chef d'entreprise

Connaissances des fromages et techniques de fabrication (76h)
Développement durable et environnement (8h)
Sécurité alimentaire (16h)
Spécialités fromagères et préparations culinaires (20h)

2ème Chef d'entreprise

Gestion sectorielle (16h)
Sécurité alimentaire - HACCP(0h)
Suivi du projet d'entreprise (0h)
Techniques d'affinage (40h)
Vente, service et accompagnements (36h)
Connaissance des fromages et techniques de fabrication (28h)

Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 30 heures semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8heures semaine).

Organisation

Durée : 2 années.

Horaire : les cours sont organisés en soirée et/ou le samedi, mais dans certain cas des cours peuvent être donnés en journée.

Début : septembre.

Date limite des inscriptions : 31/10

Pratique en entreprise

En complément des cours, il est fortement conseillé de conclure une convention de stage avec un patron-formateur, supervisée par un référent stage qui est chargé de tous les aspects administratifs et qui veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise

Le référent stage est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil. Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Attention : L'apprenant sera occupé dans une entreprise à Bruxelles, mais les cours de connaissances professionnelles seront suivis dans un Centre IFAPME. Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, consultez la fiche formation de l'IFAPME. Les cours de gestion pourront être suivis à Bruxelles.

Certification

A terme, je serai capable de... :

- Sélectionner des fromages auprès des producteurs et grossistes et définir les conditions d'achat : gestion des relations avec les fournisseurs et les producteurs, dégustation et sélection des produits
- Contrôler, à chaque étape, la qualité du produit
- Contrôler l'affinage de fromages par des manipulations : disposition des fromages en caves ou hâloirs, manipulation des fromages, vérification de la bonne évolution de l'affinage, faire arriver les fromages à maturation
- Assurer la conservation des fromages dans les conditions optimales
- Effectuer le conseil et la vente de fromages et produits complémentaires
- Gérer une crèmerie et/ou une fromagerie
- Limiter la consommation d'énergie, le gaspillage et la production de déchets
- Réaliser des préparations à base de fromage : élaborer les préparations et trouver le bon accord entre les fromages et les boissons proposées

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme Chef d'entreprise et certificat de gestion

Durée: 2 ans

Pratique en entreprise conseillée pour chaque année de formation

Plus d'informations : 0800 85 210 - info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Est admise à la formation de Chef d'entreprise, la personne qui a satisfait à l'obligation scolaire (avoir 18 ans au 31/12 de l'année d'inscription) et qui répond à l'une des conditions ci-après:

être porteur du CESI ou du CESDD dans les sections générale, technique ou artistique;
être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes;

être titulaire du certificat de réussite de l'enseignement secondaire du troisième degré de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification;
avoir réussi un examen d'admission (connaissances de base en mathématique et en français).

Les ressortissants étrangers hors Union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.