

Fromager (8110)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

Vous êtes curieux, avez le sens de l'analyse, êtes passionné de produits laitiers ? Apprenez à transformer le lait en fromage et découvrez les spécificités fromagères propres à chaque terroir en voyageant avec les Compagnons du Devoir.

Objectif et Contenu

Objectif En entreprise de transformation laitière industrielle ou artisanale, le fromager intervient sur les étapes de fabrication des fromages frais ou affinés : filtrage, culture des ferments, mise en forme et affinage. Il assure également les analyses et les contrôles du lait tout au long du processus de transformation.

Il pilote les opérations de transformation du produit jusqu'à son conditionnement et son expédition, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Programme Se former chez les Compagnons du Devoir, c'est avant tout apprendre un métier :

- en alternant un enseignement théorique et une formation pratique en entreprise (2 semaines en centre de formation/6 semaines en entreprise afin de suivre un projet de A à Z)
- en voyageant grâce au Tour de France (+un an à l'international pour se familiariser avec la langue et découvrir la culture d'un pays)
- en partageant des expériences et des moments de vie en communauté dans les maisons de Compagnons.

La spécificité de cette formation est la transmission des connaissances grâce aux femmes et hommes de métier.

Certification(s) visée(s) Certificat d'apprentissage

Type de formation [Associatif](#)

Organisation

Durée 2 ans

Horaire temps plein

Début 2020
Coût Gratuit -

Conditions d'admission

Prérequis administratif

- Apprentissage : avoir entre 15 et 25 ans et avoir minimum les connaissances d'un niveau d'une troisième secondaire générale
- Préparation métier : avoir moins de 25 ans et avoir le Certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS)
- Formation continue : avoir minimum 25 ans, également accessible via la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

Connaître

- Réussir un pré-test pour accéder au stage en entreprise
- Satisfaire à un entretien de motivation

Intéressé(e) ?

Que faire

- S'inscrire à une première journée d'information en contactant directement l'organisme ou via son site Internet.
- Participer à une Journée Portes Ouvertes le dernier week-end de janvier ou le dernier week-end de mars.

Remarques

- Tous les apprentis touchent un salaire de 550 euros brut (722,69 euros brut si plus de 18 ans) dès le premier mois et sont hébergés dans une maison des Compagnons moyennant le paiement d'une pension de 590,50 euros par mois
- Au terme de l'apprentissage, vous aurez assimilé la base de votre métier
- Un perfectionnement de plusieurs années est envisageable pour aboutir au titre de compagnon.

Retrouvez cette formation sur <https://www.dorifor.be/formation/fromager-8110.html>



Association ouvrière belge des compagnons du devoir et du tour de France

Rue 't Kint 42 - 1000 Bruxelles

0498/35 40 44

belgique@compagnons-du-devoir.com - <https://www.compagnons-du-devoir-belgique.com>