



BAC PROFESSIONNEL ELEVAGE FROMAGER

Parcours accessible aux jeunes ayant de bons résultats
en biologie-chimie et en matières professionnelles

Dernière mise à jour : novembre 2017

UN BAC PROFESSIONNEL POUR DEVENIR FROMAGER

- Bac Pro CGEA 3 ans
- **BTS STA*** 2 ans ▷ **Bac Pro + 2 ans =
Technicien fromager**
 - Spé Lait* = produits laitiers
 - Spé APT* = tous produits, industrie
- Bac Pro + 1 an =
Fromager à la ferme** ◁
 - Bac Pro CGEA 3 ans
 - **Certificat de Spécialisation (CS)** 1 an
 - PTCPF* = fabrication fermière



*STA = Sciences et Techniques des Aliments

*Lait = Produits Laitiers

*APT = Aliments et Processus Technologiques

*PTCPF = Production, Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers

Salaire brut débutant = 1.400 à 1.900 € mensuel

Employeurs : industries du lait, industries de la charcuterie, coopératives, centres d'appui technique, associations AOP, groupements d'éleveurs...

Qualités nécessaires :

- Avoir de bonnes qualités sensibles comme le toucher et, bien sûr, le goût. Le fromage dégage toujours un parfum qu'il faut savoir supporter, sinon apprécier.
- Supporter les horaires décalés et le travail durant le week-end
- Maîtriser l'informatique, être rigoureux et créatif



Plusieurs centres de formation :

- **BTS STA PL** : ENIL Besançon (25), ENILBIO Poligny (39), ENIL Aurillac (15)
- **BTS STA APT** : Errecart St Palais (64), CFA Hasparren (64), ENIL Aurillac (15)
- **CS PTCPF** : CFA Hasparren (64), ENIL Aurillac (15), Legta Auch (32)

LAP Frantsesenia Rue du Jai Alai 64220 St Jean Pied de Port - 05.59.37.22.35

www.frantsesenia.com

UNE FORMATION PROFESSIONNELLE POUR DEVENIR FROMAGER

Le parcours [Bac Pro + BTS] ou [Bac Pro + CS] offre des avantages aux futurs fromagers :

- 21 + 16 ou 13 = 37 ou 34 semaines de stage pour connaître le travail en élevage
- Pour connaître les pratiques des éleveurs laitiers
- Pour conseiller les élevages dans leurs pratiques de traite...
- Pour comprendre les réalités et les demandes des éleveurs
- Obtention d'un diplôme BTS ou CS pour assurer son avenir professionnel



UN MÉTIER PASSIONNANT AU CONTACT DES ÉLEVEURS

- Le **maître fromager** ou **second fromager** est un technicien dans l'industrie agroalimentaire ou un artisan fabricant. Il assure les opérations nécessaires à la transformation du lait en fromage.



- Le fromager supervise la fabrication fromagère : de l'arrivée du lait à sa transformation en fromage et son **affinage**
- Le fromager est parfois un **chef d'équipe** : encadrement et coordination du personnel
- Le fromager innove et recherche de nouvelles techniques de fabrication et de conservation des fromages et autres produits laitiers en particulier.
- Le fromager fait avancer son territoire !

