

Fromagère affineuse | Fromager affineur

RÉF | 4232

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez 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.

Programme

- **Cours professionnels :**

- **1ère année :**

- Connaissances des fromages et techniques de fabrication; Développement durable et environnement; Sécurité alimentaire; Spécialités fromagères et préparations culinaires.

- **2ème année :**

- Gestion sectorielle; Sécurité alimentaire - HACCP; Suivi du projet d'entreprise; Techniques d'affinage; Vente, service et accompagnements; Connaissances des fromages et techniques de fabrication.

- **Cours de gestion :**

droit, comptabilité, fiscalité, commerce, création d'une entreprise.

- **Pratique professionnelle :**

En complément des cours, il est fortement conseillé de conclure une **convention de stage** avec un patron-formateur, supervisée par un **délégué à la tutelle** qui est chargé de tous les aspects administratifs et qui 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.

Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, **consultez la fiche formation de l'IFAPME**

- **Attention :**

Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.

MAIS, les cours professionnels sont organisés dans un [centre IFAPME](#).

Les cours de gestion pourront être suivis à Bruxelles.

Certification(s) visée(s)

Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion

Type de formation

[Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée

2 année(s)

Horaire

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certain cas, des cours peuvent être donnés en journée.

Septembre

Début**Coût**

+/- 235 euros/an, contactez le centre

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre agé de 18 ans au 31/12 **ET** être porteur du CESI ou du C2D dans les sections générale, technique ou artistique **OU** avoir suivi avec fruit le troisième degré de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification **OU** réussir 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.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

[Consultez les modalités d'inscription dans un centre IFAPME sur le site de l'organisme.](#)

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages ([voir les permanences](#)).

Organisme**SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise**

Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: 0800 85 210
<https://www.efp.be/>