

Technologue du lait CFC

Service de l'agriculture, Office de l'économie animale

Lieu de travail **▀** Avenue Maurice-Troillet 260, 1951 Châteauneuf

Entreprise formatrice **▀** La fromagerie de Châteauneuf transforme le lait qui est produit à l'étable du domaine agricole. Les objectifs principaux de cette transformation sont de :

- Garantir une mise en valeur du lait la meilleure possible
- Rechercher et développer de nouveaux produits
- Produire des fromages de qualité

Déroulement de la formation **▀** La formation se déroule sur 3 ans, durant lesquelles l'apprenti-e sera formé-e à la fromagerie de Châteauneuf ainsi que sur d'autres sites partenaires afin de compléter ses connaissances.

L'apprenti-e sera guidé-e par 2 formateurs.

Vos principales tâches seront :

- Connaître le lait et les contrôles qualité
- Maîtriser les processus de transformation du fromage
- Maîtriser l'affinage des fromages
- Assurer le contact avec la clientèle
- Maîtriser le concept assurance qualité et sécurité alimentaire

Profil recherché

- ▣ Motivation
- ▣ Ponctualité
- ▣ Flexibilité
- ▣ Notions d'hygiène

Contact

- ▣ Eric Masseraz
- ▣ 027 606 75 57
- ▣ eric.masseraz@admin.vs.ch

Site Internet

- ▣ www.vs.ch/agriculture

