

Centre de compétences pour la filière lait

Cursus de Formation

Cursus	Modules
1- Technicien Matériel de froid	Système refroidissement du lait
2- Technicien Matériel de traite	Système de traite
3- Fromager Niveau I	Réglementation, qualité et système qualité
	Technologie fromagère
	Gestion administrative et financière
4- Fromager Niveau II	Réglementation, qualité et système qualité
	Technologie fromagère
	Gestion administrative et financière
5- Chauffeur lait	Réglementation, qualité et système qualité
	Logistique
6- Manager Centre de collecte de lait	Réglementation, qualité et système qualité
	Système refroidissement du lait
	Gestion administrative et financière
	Logistique
	Communication
7- Laborantin analyses lait	Réglementation, qualité et système qualité
8- Qualiticien (responsable qualité lait)	Réglementation, qualité et système qualité
	Communication
9- Parage des onglons et écornage des bovins	Parage des onglons chez les bovins
	Ecornage des bovins

Approche et Caractéristiques de la formation au niveau de la CCFL Thibar

Andragogie

- Communication adaptée aux adultes

Pratique

- 1ére partie a Thibar : plus que 80% de pratique
- Un stage d'un mois en entreprise

Modulable

- 1 à 5 modules par cursus à finaliser en maximum 1 an
- Validation des connaissances par module
- Validation finale après la fin de tous les modules
- Stage après validation des modules



Résultats de la mission

1. La formation et la qualification de **45 formateurs**
2. La formation et la qualification de **90 Tuteurs**
3. Formation de **202 formés** dans les 9 cursus
4. La création des **contenus de formation** et des **Guides Formateurs** pour chaque Module
5. La création des **manuels de Formation des formés** pour chaque Module
6. La mise en place des **salles de formation adaptées et équipées avec le matériel** de formation nécessaires
7. La mise en place d'une **page Web en ligne**