



Ecole des Métiers Agro Ecologiques Agroalimentaires du Sénégal

+221 33 951 60 60 -78 188 85 85 - +221 77 759 48 85 – 221 77 602 95 30

Email : contact@emaas-sarl.com Adresse : THIES, SUD STADE LAT DIOR

Ecole des Métiers Agro-écologiques Agroalimentaires du Sénégal - EMAAS-SARL

Description du certificat de spécialité : OPERATEUR EN TECHNIQUE DE TRANSFORMATION DU LAIT

1 / Définition de la spécialité, objet du certificat

L'opérateur en technique de transformation du lait exécute les travaux spécifiques liés à la transformation du lait ; il peut produire la gamme des produits laitiers (lait caillé, yaourt, lait pasteurisé fromage beurre) et crémiers (crèmes glaces) et tout autre produit valorisant les matières première lactières.

Domaine d'intervention

L'ouvrier qualifié en technique de transformation du lait et produits crémiers exerce dans le domaine de l'agroalimentaire, dans une unité de transformation du lait et de fabrication de crème glacée

Lieux d'exercice

L'opérateur en technique de transformation du lait travaille dans des entreprises artisanales ou salles de production de PME/PMI ; il peut travailler à l'extérieur lors de la réception des matières premières. L'environnement de travail souvent bruyant et chaud, et exige des mesures d'hygiène, de santé et de sécurité. Ce métier requiert des capacités physiques réelles en raison du poids des produits alimentaires à déplacer, mais aussi des longs moments de station debout pour effectuer le travail.

2/ Place au sein de l'entreprise

L'ouvrier qualifié en technique de transformation du lait et produits crémiers travaille dans la chaîne de production, le plus souvent sous l'autorité du chef de fabrication ou du responsable de l'atelier de transformation. Ou de fabrication

II.2.2 Description sommaire du référentiel de formation

II.2.2 Description sommaire du référentiel de formation

Compétences générales et particulières	Modules de formation correspondants
--	-------------------------------------



Ecole des Métiers Agro Ecologiques

Agroalimentaires du Sénégal

☎ +221 33 951 60 60 -78 188 85 85 - +221 77 759 48 85 – 221 77 602 95 30

Email : contact@emas-sarl.com Adresse : THIES, SUD STADE LAT DIOR

Réceptionner les matières premières les intrants, conditionnements et emballages.	Se situer au regard du métier
	Communication en milieu de travail
	Règles d'hygiène, de sante, de sécurité, et de protection de l'environnement
	Calculs professionnels
Préparation des matières premières, les intrants, conditionnements	maintenance de niveaux 1 et 2
	Réceptionner les matières premières les intrants, conditionnements et emballages
	Préparation des matières premières, les intrants, conditionnements
Se situer au regard du métier	Réaliser la transformation des produits laitiers
	Se situer au regard du métier
	Communiquer en milieu professionnel
	Appliquer les règles d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement
	Effectuer des calculs professionnels
	Assurer la maintenance de niveau 1 et2
S'intégrer dans le monde du travail	Insertion dans le marché du travail Stages

(i) **Indiquer la programmation des modules**



Ecole des Métiers Agro Ecologiques

Agroalimentaires du Sénégal

+221 33 951 60 60 -78 188 85 85 - +221 77 759 48 85 – 221 77 602 95 30

Email : contact@emaas-sarl.com Adresse : THIES, SUD STADE LAT DIOR

Module	Volume horaire total de la formation		Nombre de formateurs requis	
	Volume horaire de formation en interne (dans l'établissement)	Volume horaire de formation en entreprise	Internes à l'établissement	Externes
Se situer au regard du métier	8	4	1	1
Communication en milieu de travail	20	6	1	1
Règles d'hygiène, de sante, de sécurité, et de protection de l'environnement	40	0	1	0
Calculs professionnels	20	0	1	0
Maintenance de niveaux 1 et 2	32	0	1	0
Réceptionner les matières 1ères les intrants, conditionnements et emballages.	30	3	1	1
Préparation des matières 1ères les intrants, conditionnements	20	0	1	1
Réaliser la transformation du lait en produits laitiers et crémiers	80	14	1	0
Insertion dans le marché du travail	32	0	1	0
Stages		80		1
Total	272	117	7	3

Durée de la formation	0 3Mois
------------------------------	---------