

Porteur de projet, agriculteur, salarié, stagiaire de la formation continue : nous vous proposons des formations adaptées à vos besoins, encadrées par des spécialistes de l'agro-alimentaire fermier avec des mises en situation en atelier de transformation.

## Nous rencontrer !



**En voiture:** Sur la RN 106, Florac se situe à 40 km de Mende, 70km d'Alès et 100km de Nîmes.



**En train:** Les gares les plus proches sont Marvejols (50km – ligne Paris-Béziers) et Alès.

**En bus:** Navette entre Mende et Florac (voir [www.lozere.fr](http://www.lozere.fr)).

## Programme des stages en agroalimentaire

# 2020



### A qui s'adressent nos stages ?

Porteurs de projet, futurs agriculteurs en parcours d'installation, agriculteurs, transformateurs, demandeurs d'emploi, salariés (formations éligibles dans le cadre du CPF).

Nouveau en 2020 : quelques sessions tous public, venez découvrir les fabrications avec des modules adaptés à la transformation familiale !

### Tarif

105€ par jour et par personne

### CFPPA de Lozère - site de Florac

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole - 2, place de l'ancienne gare - 48400 Florac  
Téléphone: **04 66 65 65 62**

[cfppa.lozere@educagri.fr](mailto:cfppa.lozere@educagri.fr)  
[www.epl-lozere.fr](http://www.epl-lozere.fr)



## Pour consolider son projet

- Hygiène en agroalimentaire
  - le 25 mars
  - le 4 juin
  - le 12 novembre
- Réglementation en agroalimentaire
  - le 26 mars
  - le 5 juin
  - le 13 novembre
- Élaborer un plan de maîtrise sanitaire (application de la méthode HACCP)
  - du 16 et 17 mars
  - du 30 nov et 1<sup>er</sup> déc.
- Conception d'un atelier agroalimentaire
  - du 18 au 20 mars
  - du 2 au 4 décembre

## Produits laitiers : brebis, chèvre et vache

- Initiation technologies fromagères aux laits crus
  - du 23 au 27 mars
- Perfectionnement fromages pâtes pressées et pâtes molles
  - du 5 au 7 mai
- Perfectionnement fromages caillés lactiques et pélardons
  - du 12 au 14 mai
- Spécialisation Yaourts
  - du 28 au 30 avril
- Spécialisations laitières de produits frais, desserts lactés et beurre
  - du 6 au 8 octobre
- GBPH fermier européen
  - du 5 au 6 nov.
- GBPH fermier européen – mise à jour (obligatoire pour 2021 – anticipez !)
  - le 7 décembre

## Accompagnement et suivi individuel post-formation à distance

## Pour les stagiaires en formation professionnelle agricole:

UCARE Transformation agroalimentaire  
UCARE Conception d'atelier de transformation et travail à façon

*Nous  
contacter*

## Fruits & légumes

- Transformation des fruits
  - du 27 au 31 janvier
  - du 9 au 13 mars
  - du 11 au 15 mai
  - du 21 au 25 septembre
  - du 16 au 20 novembre
- Transformation des légumes
  - du 24 au 26 février
  - du 20 au 22 avril
  - du 14 au 16 septembre
- Séchage des fruits et légumes
  - du 27 au 28 février
  - du 23 au 24 avril
  - du 17 au 18 septembre
- Transformation des champignons
  - du 13 au 15 octobre
- Transformation des plantes
  - du 25 au 29 mai
- Transformation des châtaignes
  - du 8 au 11 décembre
- Vinaigres et conserves à base de vinaigre
  - du 12 au 13 mars
  - du 26 au 27 novembre
- Fabrication de moutardes
  - le 12 novembre
- Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits
  - du 9 au 11 mars
  - du 23 au 25 novembre
- Légumes lactofermentés
  - le 29 avril
  - le 13 novembre

## Techniques de conservation

- Conduite d'un autoclave
  - du 27 au 28 février
  - du 23 au 24 avril
  - du 17 au 18 septembre
- Conservation et cuisson sous-vide
  - du 15 au 16 septembre

## Miel & produits sucrés

- Transformation du miel
  - du 16 au 20 mars
  - du 5 au 9 octobre
- Fabrication de glaces et sorbets
  - du 2 au 6 mars
  - du 12 au 16 oct.
- Initiation à la confiserie
  - du 5 au 7 février

## Viandes & poissons

- Transformation du porc
  - du 31 mars au 3 avril
  - du 22 au 25 octobre
- Transformation des volailles
  - du 23 au 26 juin
- Transformation de l'agneau
  - du 4 au 7 mai
- Transformation des poissons d'eau douce
  - du 12 au 14 octobre

## Autres produits

- Fabrication de pâtes fraîches et sèches
  - du 2 au 4 déc.
- Filière houblon
  - le 21 janvier
- Fabrication de la bière
  - du 22 au 23 janv
- Elaboration du cidre fermier
  - du 6 au 7 avril
- Fabrication de produits cosmétiques
  - du 6 au 7 avril

## Venez apprendre en pratiquant avec des professionnels !

### Sessions tous public

- Faire son pain
  - les 16 et 17 janvier
- Initiation au travail du chocolat
  - les 19 et 20 octobre
- Initiation à la pâtisserie
  - les 22 et 23 octobre

## Programmes détaillés et ouvertures de nouvelles sessions sur :

[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)