

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).

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 publics, 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
www.epl-lozere.fr



Pour consolider son projet

- | | |
|--|---|
| Hygiène en agroalimentaire | <ul style="list-style-type: none">▪ le 25 mars▪ le 4 juin▪ le 12 novembre |
| Réglementation en agroalimentaire | <ul style="list-style-type: none">▪ le 26 mars▪ le 5 juin▪ le 13 novembre |
| Élaborer un plan de maîtrise sanitaire (application de la méthode HACCP) | <ul style="list-style-type: none">▪ du 16 et 17 mars▪ du 30 nov et 1^{er} déc. |
| Conception d'un atelier agroalimentaire | <ul style="list-style-type: none">▪ 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 | <ul style="list-style-type: none">▪ 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 | <ul style="list-style-type: none">▪ du 24 au 26 février▪ du 20 au 22 avril▪ du 14 au 16 septembre |
| Séchage des fruits et légumes | <ul style="list-style-type: none">▪ du 27 au 28 février▪ du 23 au 24 avril▪ du 17 au 18 septembre |
| Transformation des champignons | <ul style="list-style-type: none">▪ du 13 au 15 octobre |
| Transformation des plantes | <ul style="list-style-type: none">▪ du 25 au 29 mai |
| Transformation des châtaignes | <ul style="list-style-type: none">▪ du 8 au 11 décembre |
| Vinaigres et conserves à base de vinaigre | <ul style="list-style-type: none">▪ du 12 au 13 mars▪ du 26 au 27 novembre |
| Fabrication de moutardes | <ul style="list-style-type: none">▪ le 12 novembre |
| Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits | <ul style="list-style-type: none">▪ du 9 au 11 mars▪ du 23 au 25 novembre |
| Légumes lactofermentés | <ul style="list-style-type: none">▪ le 29 avril▪ le 13 novembre |

Techniques de conservation

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Conduite d'un autoclave | <ul style="list-style-type: none">▪ du 27 au 28 février▪ du 23 au 24 avril▪ du 17 au 18 septembre |
| Conservation et cuisson sous-vide | <ul style="list-style-type: none">▪ du 15 au 16 septembre |

Miel & produits sucrés

- | | |
|----------------------------------|--|
| Transformation du miel | <ul style="list-style-type: none">▪ du 16 au 20 mars▪ du 5 au 9 octobre |
| Fabrication de glaces et sorbets | <ul style="list-style-type: none">▪ du 2 au 6 mars▪ du 12 au 16 oct. |
| Initiation à la confiserie | <ul style="list-style-type: none">▪ du 5 au 7 février |

Viandes & poissons

- | | |
|---|---|
| Transformation du porc | <ul style="list-style-type: none">▪ du 31 mars au 3 avril▪ du 22 au 25 octobre |
| Transformation des volailles | <ul style="list-style-type: none">▪ du 23 au 26 juin |
| Transformation de l'agneau | <ul style="list-style-type: none">▪ du 4 au 7 mai |
| Transformation des poissons d'eau douce | <ul style="list-style-type: none">▪ du 12 au 14 octobre |

Autres produits

- | | |
|---|--|
| Fabrication de pâtes fraîches et sèches | <ul style="list-style-type: none">▪ du 2 au 4 déc. |
| Filière houblon | <ul style="list-style-type: none">▪ le 21 janvier |
| Fabrication de la bière | <ul style="list-style-type: none">▪ du 22 au 23 janv |
| Elaboration du cidre fermier | <ul style="list-style-type: none">▪ du 6 au 7 avril |
| Fabrication de produits cosmétiques | <ul style="list-style-type: none">▪ 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