


Porteurs de projets, agriculteurs, salariés, demandeurs d'emploi : 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

2021



A qui s'adressent nos stages ?

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

Tarif

119€ 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/formations-courtes



Pour consolider son projet

- | | |
|--|---|
| Hygiène en agroalimentaire | ▪ le 22 mars
▪ le 8 novembre |
| Réglementation en agroalimentaire | ▪ le 23 mars
▪ le 9 novembre |
| Élaborer un plan de maîtrise sanitaire (application de la méthode HACCP) | ▪ les 15 et 16 mars
▪ les 29 et 30 nov |
| Conception d'un atelier agroalimentaire | ▪ du 17 au 19 mars
▪ du 26 au 28 mai
▪ du 1 au 3 décembre |

Produits laitiers : brebis, chèvre et vache

- | | |
|--|---|
| Technologies fromagères aux laits crus (vache, chèvre, brebis) | ▪ du 12 au 16 avril
▪ du 20 au 24 sept |
| Spécialisation Yaourts | ▪ du 5 au 7 mai |
| Spécialisation produits frais, desserts lactés et beurre | ▪ du 18 au 20 mai |
| GBPH fermier européen : élaborer son plan de maîtrise sanitaire en production laitière | ▪ du 24 au 25 nov. |
| GBPH fermier européen – mise à jour (<i>obligatoire pour 2021 – anticipez !</i>) | ▪ le 26 novembre |

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 1 au 5 février
▪ du 22 au 26 mars
▪ du 17 au 21 mai
▪ du 20 au 24 septembre
▪ du 6 au 10 décembre |
| Transformation des légumes | ▪ du 8 au 10 février
▪ du 12 au 14 avril
▪ du 13 au 15 sept.
▪ du 22 au 24 novembre |
| Séchage des fruits et légumes | ▪ du 11 au 12 février
▪ du 16 au 17 septembre
▪ du 02 au 03 novembre |
| Transformation des champignons | ▪ du 12 au 14 octobre |
| Transformation des plantes | ▪ du 3 au 7 mai |
| Transformation des châtaignes | ▪ du 30 nov au 3 déc . |
| Vinaigres et conserves à base de vinaigre | ▪ du 18 au 19 mars
▪ du 18 au 19 novembre |
| Fabrication de moutardes | ▪ le 15 octobre |
| Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits | ▪ du 15 au 17 mars
▪ du 15 au 17 novembre |
| Légumes lactofermentés | ▪ le 25 novembre
▪ le 7 décembre |
| Perfectionnement en transformation des végétaux | ▪ le 11 octobre |

Techniques de conservation

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Conduite d'un autoclave | ▪ du 11 au 12 février
▪ du 15 au 16 avril
▪ du 16 au 17 septembre
▪ du 25 au 26 novembre |
| Conservation et cuisson sous-vide | ▪ du 14 au 15 septembre |

Miel & produits sucrés

- | | |
|----------------------------------|--|
| Transformation du miel | ▪ du 25 au 29 janvier
▪ du 4 au 8 octobre |
| Fabrication de glaces et sorbets | ▪ 29 mars au 2 avril
▪ du 15 au 19 nov. |
| Initiation à la confiserie | ▪ du 10 au 12 mai
▪ du 8 au 10 nov. |

Viandes & poissons

- | | |
|---|---|
| Transformation du porc | ▪ du 6 au 9 avril
▪ du 28 sept au 1 oct. |
| Transformation des volailles | ▪ du 16 au 19 nov. |
| Transformation de l'agneau | ▪ du 30 mars au 2 avril |
| Transformation des poissons d'eau douce | ▪ du 11 au 13 octobre |

Autres produits

- | | |
|---|--|
| Fabrication de pâtes fraîches et sèches | ▪ du 24 au 26 nov. |
| Fabrication de la bière | ▪ du 9 au 10 mars |
| Fabrication de produits cosmétiques | ▪ du 8 au 9 avril
▪ du 9 au 10 nov. |

Venez apprendre en pratiquant avec des professionnels !

Sessions tous publics

- | | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Faire son pain | les 4 et 5 mars |
| Initiation au travail du chocolat | les 29 et 30 nov. |
| Initiation à la pâtisserie | les 7 et 8 décembre |

Programmes détaillés et ouvertures de nouvelles sessions sur :

www.epl-lozere.fr/formations-courtes