

# TECHNOLOGIES LAITIÈRES :

## Desserts lactés, produits frais et beurre

du 18 au 20 mai 2021

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître et mettre en œuvre les technologies de transformation du lait de brebis, de vaches et de chèvres en produits frais laitiers de diversification.

Élaborer une grande variété de produits frais et diversifier sa gamme de produits transformés.

### CONTENU DE LA FORMATION

➤ Étude de la technologie et réalisation de divers desserts lactés :

- lait emprésuré
- lait gélifié
- crème dessert

➤ Étude de la technologie et réalisation de confiture de lait, beurre et fromages lactiques frais

➤ Analyse des principaux accidents de fabrication par technologie

➤ Maîtrise des risques et autocontrôles à réaliser

➤ Étude des matériels et équipements

➤ Étude de la réglementation en vigueur (sanitaire, étiquetage...)

### A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.  
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

### MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits laitiers.

Fromagerie équipée de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

### MODALITES D'EVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

### COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

17 €/heure, soit 119 € par jour et par personne.

➤ Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.

➤ Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.

➤ Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

Ce stage peut être complété par les autres modules technologies laitières de :

« Technologies fromagères aux laits crus » : du 12 au 16 avril ou du 20 au 24 septembre 2021



CFPPA de Lozère – site de Florac  
2 place de l'Ancienne Gare  
48400 FLORAC  
Tel : 04 66 65 65 62  
Fax : 04 66 65 65 61  
cfppa.lozere@educagri.fr  
[www.epl-lozere.fr/formations-courtes/](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes/)



Date de dernière mise à jour : 04/01/2021