

# TRANSFORMATIONS FROMAGÈRES

sessions 2023

Du 3 au 7 avril  
du 18 au 22 septembre

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Maîtriser les principales technologies fromagères, en étudiant les spécificités des différents laits chèvre, brebis et vache.

## CONTENU DE LA FORMATION

➤ Étude des technologies réalisables en lait de vache, lait de chèvre et de brebis (selon disponibilités).

➤ Fabrication en atelier de transformation : technologie pâtes pressées non cuites (type Reblochon, Tome de Savoie, etc.), pâtes molles (type Pêrail, Camembert, etc.) et fromages lactiques (type fromages blancs, faisselles, fromages affinés, etc.). Les produits réalisés sont principalement à base de lait cru.

*Attention , pour des raisons sanitaires, les produits au lait cru fabriqués pendant la semaine ne pourront pas être emmenés par les stagiaires.*

➤ Étude des étapes de fabrication, de la préparation du lait mis en œuvre (méthodes d'ensemencements) à l'affinage des fromages.

➤ Étude des paramètres de fabrication à maîtriser :

- Maturation
- Coagulation - Égouttage
- Affinage

➤ Maîtrise des risques, autocontrôles et analyse des principaux accidents de fabrication

➤ Étude des bases de la conception d'une fromagerie, matériels et équipements.

## 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 de 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 : **32 heures**

Horaires : **lundi : 13h30-17h30**

**mardi au vendredi : 8h30 – 17h**

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

22 €/heure, soit 154€ par jour et par personne.

➤ Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès de 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 de technologies laitières :

« Fabrication de Yaourts » du 23 au 25 mai 2023

« Desserts lactés, produits frais et beurre » du 17 au 19 octobre 2023

« GBPH fermier européen : Élaborer son PMS en production laitière » du 7 au 8 novembre 2023

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare 48400

FLORAC

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes

