

INITIATION TECHNOLOGIES FROMAGÈRES AUX LAITS CRUS

du 23 au 27 mars 2020

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA spécialisés en transformation laitière.
Alternance d'apports théoriques et pratiques.

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

Durée de la formation : **32 heures**

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

mardi au vendredi : 8h30 - 17h

Prévoir une blouse et des bottes pour le travail en atelier de transformation.

CONTENU DE LA FORMATION

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

➤ Étude de la flore lactique et des méthodes d'ensemencement.

➤ Fabrication en atelier de transformation :

- fromages frais
- fromages affinés
- yaourts et autres produits laitiers

➤ Étude des paramètres de fabrication à maîtriser.

➤ Étude des matériels et équipements.

➤ Étude des bases de la conception d'une fromagerie.

➤ Étude du coût de revient.

➤ Étude de la réglementation en vigueur.

➤ Maîtrise de l'hygiène en fromagerie.

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

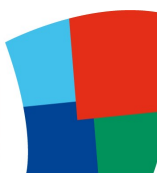
«Perfectionnement fromages pâtes pressées et pâtes molles» du 5 au 7 mai 2020

«Perfectionnement fromages caillés lactiques et pélardons» du 12 au 15 mai 2020

«Yaourts» du 28 au 30 avril 2020

« Desserts lactés et beurre » du 6 au 8 octobre 2020

cfppa
de la
LOZÈRE



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

