

FABRICATION DE PÂTES FRAÎCHES ET SÈCHES

du 2 au 4 décembre 2020

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour fabriquer des pâtes fraîches ou sèches.

CONTENU DE LA FORMATION

- Étude des matières premières de base (farines, œufs) et de leur influence sur les fabrications.
- Étude des procédés de fabrication : transformation des céréales en farines et semoules
 - préparation de la pâte
 - laminage
 - séchage
- Étude de la réglementation en vigueur, en matière d'hygiène en fabrication, paquet hygiène, règles d'étiquetage, etc.
- Réalisation de produits en atelier de transformation (exemples : les pâtes fraîches à base de divers types de farines)
- Étude du matériel nécessaire à la transformation.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA.

Professionnels en fabrication de pâtes.

Alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée de la formation : **18 heures**

Horaires : mercredi : **13h30-17h30**

jeudi au vendredi : **8h30 à 17h**

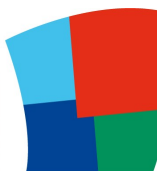
Prévoir une blouse et des bottes pour le travail en atelier de transformation.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € 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.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

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

