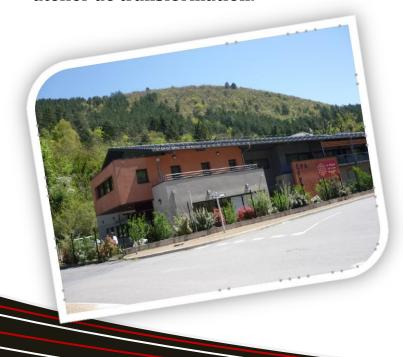
Porteur de projet, agriculteur, salarié, stagiaire de la formation continue: nous vous proposons des formations adaptées à vos besoins, encadrées par des spécialistes de l'agro-alimentaire fermier avec des mises en situation en atelier de transformation.



A qui s'adressent nos stages?

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

Nouveau en 2020 : quelques sessions tous public, venez découvrir les fabrications avec des modules adaptés à la transformation familiale !

Tarif

105€ par jour et par personne

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

2020



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





Pour consolider son projet

Hygiène en agroalimentaire

- le 25 mars
- le 4 juin
- le 12 novembre

Réglementation en agroalimentaire

- le 26 mars
- le 5 juin
- le 13 novembre

Élaborer un plan de maîtrise sanitaire • du 16 et 17 mars (application de la méthode HACCP)

Conception d'un atelier agroalimentaire

- du 30 nov et 1^{er} déc.
- du 18 au 20 mars
- du 18 au 20 mai

du 23 au 27 mars

du 5 au 7 mai

du 12 au 14 mai

du 28 au 30 avril

du 6 au 8 octobre

■ du 5 au 6 nov.

■ du 2 au 4 décembre

Produits laitiers: brebis, chèvre et vache

Initiation technologies fromagères aux laits crus

- Perfectionnement fromages pâtes pressées et pâtes molles
- Perfectionnement fromages caillés lactiques et pélardons
- Spécialisation Yaourts
- Spécialisations laitières de produits frais, desserts lactés et beurre
- GBPH fermier européen
- (obligatoire pour 2021 anticipez!)
- GBPH fermier européen − mise à jour le 7 décembre

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

Transformation des légumes

Séchage des fruits et légumes

Transformation des champignons

Transformation des plantes

Transformation des châtaignes Vinaigres et conserves à base de

vinaigre

Fabrication de moutardes

Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits

Légumes lactofermentés

du 27 au 31 janvier

- du 9 au 13 mars
- du 11 au 15 mai
- du 21 au 25 septembre
- du 16 au 20 novembre
- du 24 au 26 février
- du 20 au 22 avril
- du 14 au 16 septembre

du 27 au 28 février

- du 23 au 24 avril
- du 17 au 18 septembre
- du 13 au 15 octobre
- du 25 au 29 mai
- du 8 au 11 décembre
- du 12 au 13 mars
- du 26 au 27 novembre
- le 12 novembre
- du 5 au 7 mai
- du 23 au 25 novembre
- le 29 avril
- le 13 novembre

Techniques de conservation

Conduite d'un autoclave

- du 27 au 28 février
- du 23 au 24 avril
- du 17 au 18 septembre

Conservation et cuisson sous-vide

du 15 au 16 septembre

Programmes détaillés et ouvertures de nouvelles sessions sur :

www.epl-lozere.fr/formations-courtes

Miel & produits sucrés

Transformation du miel

 du 16 au 20 mars du 5 au 9 octobre

Fabrication de glaces et sorbets

du 25 au 29 mai du 12 au 16 oct.

Initiation à la confiserie

du 5 au 7 février

Viandes & poissons

Transformation du porc

Transformation des volailles

Transformation de l'agneau

Transformation des poissons d'eau douce

du 31 mars au 3 avril

du 22 au 25 octobre

du 23 au 26 juin

du 4 au 7 mai

du 12 au 14 octobre

Autres produits

Fabrication de pâtes fraîches et sèches

Filière houblon

Fabrication de la bière

Elaboration du cidre fermier

Fabrication de produits cosmétiques

du 2 au 4 déc.

• le 21 janvier

du 22 au 23 janv

du 6 au 7 avril

du 9 au 10 nov.

Venez apprendre en pratiquant avec des professionnels!

Sessions tous public

Faire son pain Initiation au travail du chocolat Initiation à la pâtisserie

les 16 et 17 janvier les 19 et 20 octobre

les 22 et 23 octobre