

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 et avec des mises en situation en atelier de transformation.

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

2019



A qui s'adressent nos stages ?

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

Tarif

105€ par jour et par personne (tarif sur convention pour les stagiaires d'autres CFPPA).

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 fermier	[[le 19 fév. [[le 11 juin [[le 21 nov.
Hygiène en restauration commerciale	[[du 13 au 14 juin
Réglementation en transformation agroalimentaire	[[le 20 fév. [[le 12 juin [[le 22 nov.
Élaborer un plan de maîtrise sanitaire (application de la méthode HACCP)	[[du 18 au 19 avr. [[du 2 au 3 déc.
Conception d'un atelier agroalimentaire	[[du 27 au 29 mai [[du 4 au 6 déc.
Développer une stratégie commerciale pour dynamiser ses ventes	[[du 9 au 10 mai
Bases graphiques d'une étiquette	[[du 6 au 7 mai

Produits laitiers : brebis, chèvre et vache

Initiation aux technologies fromagères et laitières	[[du 18 au 22 mars
Perfectionnement fromages à pâtes pressées non cuites	[[du 8 au 9 oct.
Perfectionnement fromages à pâtes molles et pâtes persillées	[[du 10 au 11 oct.
Perfectionnement fromages lactiques frais et affinés	[[du 26 au 28 mars
Spécialisation Yaourts	[[du 20 au 22 mai
Spécialisations laitières de produits frais, desserts lactés et beurre	[[du 30 sept. au 4 oct.
GBPH fermier européen	[[du 7 au 8 nov.
GBPH fermier européen – mise à jour	[[le 9 déc.

Accompagnement et suivi individuel post-formation à distance : nous contacter !

Fruits & légumes

Transformation des fruits	[[du 21 au 25 janv. [[du 1 au 5 avril [[du 20 au 24 mai [[du 30 sept. au 4 oct. [[du 18 au 22 nov.
Transformation des légumes	[[du 11 au 13 fév. [[du 13 au 15 mai [[du 16 au 18 sept.
Perfectionnement transformation des végétaux	[[le 11 oct.
Séchage des fruits et légumes	[[du 14 au 15 fév. [[du 16 au 17 mai [[du 19 au 20 sept.
Transformation des champignons	[[du 8 au 10 oct.
Transformation des plantes	[[du 3 au 7 juin [[du 17 au 21 juin
Transformation des châtaignes	[[du 19 au 22 mars [[du 12 au 15 nov.
Fabrication de vinaigres et conserves à base de vinaigre	[[du 21 au 22 mars [[du 28 au 29 nov.
Fabrication de moutardes	[[le 21 fév. [[le 17 oct.
Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits	[[du 18 au 20 mars [[du 25 au 27 nov.
Légumes lactofermentés	[[le 22 fév. [[le 18 oct.

**Plus de détails sur :
www.epl-lozere.fr/formations-courtes**

Techniques de conservation

Conduite d'un autoclave	[[du 14 au 15 fév. [[du 16 au 17 mai [[du 19 au 20 sept
Cuisson et conservation sous-vide	[[du 17 au 18 sept.

Miel & produits sucrés



Fabrication de glaces et sorbets	[[du 15 au 19 avr. [[du 14 au 18 oct.
Transformation du miel	[[du 1 au 5 avril [[du 9 au 13 sept.
Pâtisserie	[[du 20 au 22 nov.
Connaître les bases de la confiserie	[[du 25 au 27 nov.

Viandes & poissons



Transformation du porc	[[du 26 au 29 mars [[du 15 au 18 oct.
Transformation des volailles	[[du 1 au 4 oct.
Transformation de l'agneau	[[du 4 au 7 juin
Transformation des poissons d'eau douce	[[du 7 au 9 oct.

Autres produits



Fabrication du pain à la ferme	[[du 13 au 15 nov.
Fabrication de pâtes fraîches et sèches	[[du 13 au 15 nov.
Transformation du houblon	[[le 22 oct.
Fabrication de la bière	[[du 23 au 24 oct.
Connaître les bases de la cosmétique à partir de produits alimentaires	[[du 16 au 17 avr.
Connaître les bases du travail du chocolat	[[du 28 au 29 nov.
Transformation et utilisation des oeufs	[[le 28 mai

Pour les stagiaires en formation professionnelle agricole:

UCARE Transformation des produits carnés, des produits laitiers ou des produits végétaux

*Nous
contacter !*