

FABRICATION DE PÂTES FRAÎCHES ET SÈCHES

du 24 au 26 novembre 2021

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

Formateur du CFPPA spécialisé en agroalimentaire.
Professionnels en fabrication de pâtes.
Alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée de la formation : **18 heures**

Horaires : mercredi : 13h30-17h30

 jeudi et vendredi : 8h30 - 17h

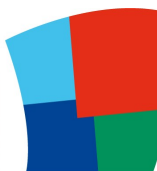
Prévoir : une blouse et des bottes pour le travail en atelier de transformation.

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.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation 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.

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

