

TECHNOLOGIES FROMAGÈRES AUX LAITS CRUS

sessions 2022

Du 9 au 13 mai
du 19 au 23 septembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

CONTENU DE LA FORMATION

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

➤ Fabrication en atelier de transformation : technologie pâtes pressées non cuites (type Reblochon, Tome de Savoie, etc.), pâtes molles (type Pèrail, Camembert, etc.) et fromages lactiques (type fromages blancs, faisselles, fromages affinés, etc.).

Attention , pour des raisons sanitaires, les produits au lait cru fabriqués pendant la semaine ne pourront pas être emmenés par les stagiaires.

➤ Étude des étapes de fabrication, de la préparation du lait mis en œuvre (méthodes d'ensemencements) à l'affinage des fromages.

➤ Étude des paramètres de fabrication à maîtriser :

- Maturation
- Coagulation - Égouttage
- Affinage

➤ Maîtrise des risques, autocontrôles et analyse des principaux accidents de fabrication

➤ Étude des bases de la conception d'une fromagerie, matériels et équipements.

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits laitiers.

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

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **32 heures**

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

mardi au vendredi : 8h30 – 17h

MODALITES D'EVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

17 €/heure, soit 119 € 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 complet 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.

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

« Yaourts » du 17 au 19 mai 2022

« Desserts lactés et beurre » du 27 au 29 septembre 2022

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/formations-courtes/



Date de dernière mise à jour : 17/12/2021