

UCARE du BPREA (C6): Valoriser la production primaire par la transformation fermière animale ou végétale

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences techniques et réglementaires en agroalimentaire, afin de conduire un atelier de transformation fermier.

CONTENU DE LA FORMATION

Commun pour toutes les spécialités :

- Étude des bonnes pratiques d'hygiène, plan de maîtrise sanitaire et méthode HACCP, ainsi que de la réglementation en vigueur.
- Étude des matériels et équipements.

Par spécialité choisie

Transformations fromagères et autres produits laitiers :

- Étude des technologies réalisables en lait de vache, lait de chèvre et de brebis et des paramètres de fabrication à maîtriser.
- Fabrication en atelier de transformation de fromages frais, fromages affinés et yaourts.
- Étude et mise en pratique en atelier de la technologie de divers produits laitiers (lait emprésuré, lait gélifié, crème dessert, crème glacée, confiture de lait, beurre et faisselles).

Transformation des produits carnés – porc et volailles :

- Étude et mise en pratique en atelier des techniques de découpe du porc et des process de fabrication (saucisses et saucissons, jambons secs et cuits, pâtés-rillettes-terrines, plats cuisinés) et mises en pratique en atelier.
- Étude et mise en pratique en atelier des techniques de découpe de la volaille (maigre et grasse, et lapin), et des process de fabrication (saucisses, saucissons et magrets séchés, pâtés, rillettes et plats cuisinés).

Transformation des végétaux – fruits, légumes et plantes :

- Étude et mise en pratique en atelier des technologies de fabrication des produits gélifiés (confiture et pâtes de fruits), des boissons (jus, nectars et sirops), des sorbets, des fruits séchés et autres conserves de fruits.
- Étude et mise en pratique en atelier des divers procédés de transformation des plantes et des légumes (produits sucrés, conserves à l'huile et au vinaigre, lacto-fermentation, séchage).

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisés en transformation fermière.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

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

Lieu : **FLORAC** , sur le site du CFPPA et de l'atelier agroalimentaire

Durée : **98 heures en présentiel 100%, réparties sur 3 semaines (évaluation comprise)**

Horaires : **Du lundi au vendredi : 08h30-12h / 13h30-17h**

Dates 2023 : **du 09 au 12 mai**

du 30 mai au 02 juin

du 19 au 23 juin

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Entretien d'explicitation , s'appuyant sur la réalisation de produits alimentaires et la réflexion autour de l'organisation d'un atelier adapté à la spécialité choisie.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

22 €/heure, soit 154 € par jour et par personne.

Tarif selon convention pour stagiaires d'autres CFPPA

A QUI S'ADRESSENT NOS UCARES ?

Stagiaires en formation BPREA , porteurs de projets en formation continue .

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

CFPPA de Lozère- site de Florac -
2 place ancienne gare 48400 FLORAC
Tél : 04 66 65 65 62
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr/formations-courtes

eplefpa
de la
LOZÈRE

cfppa
de la
LOZÈRE

