

Fabrication de YAOURTS

Du 28 au 30 avril 2025

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Maîtriser la technologie de transformation du lait en yaourt : lait de chèvre, de vache et de brebis.

CONTENU DE LA FORMATION

- Étude de la composition des laits (lait de chèvre, de brebis et de vache)
- Étude de la technologie de yaourts fermes, brassés et de yaourts à boire
- Étude des paramètres de fabrication à maîtriser
- Réalisation de différentes fabrications en atelier
- Analyse des principaux accidents de fabrication en technologie yaourts
- Maîtrise des risques et autocontrôles à réaliser
- Étude des matériels et équipements
- Étude de la réglementation en vigueur (sanitaire, étiquetage...)

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 : **18 heures**

Horaires : **mercredi 13h30 – 17h30**

jeudi / vendredi : 8h30 - 17h

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Tarif Individuel payant : 25 €/heure, soit 175 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

➤ Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) :
Tarif 25 € / heure

➤ Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.

➤ Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.

➤ Demandeurs d'emploi : Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi (par AIF) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 25 €/ heure

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

« Fabrication de fromages » : 2 sessions en 2025 (avril et septembre)

« Confiture de lait, desserts lactés, produits frais et beurre » : du 14 au 16 octobre 2025

« GBPH Fermier européen : Élaborer son PMS en production laitière » : du 19 au 20 novembre 2025

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date de dernière mise à jour : 14/11/2024