

SPÉCIALISATION LAITIÈRE : YAOURTS

du 5 au 7 mai 2021

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 et 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 technologies laitières de :

« Technologies fromagères aux laits crus » du 12 au 16 avril ou du 20 au 24 septembre 2021

« Desserts lactés et beurre » du 18 au 20 mai 2021



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 : 04/01/2021