

Fabrication de YAOURTS

Du 23 au 25 mai 2023

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 : **mardi 13h30 – 17h30**

mercredi et jeudi : 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

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

- Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès de 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 :

« Transformations fromagères » : du 3 au 7 avril ou du 18 au 22 septembre 2023

« Desserts lactés, produits frais et beurre » : du 17 au 19 octobre 2023

« GBPH Fermier européen : Élaborer son PMS en production laitière » : du 7 au 8 novembre 2023

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

