

Porteurs de projets, agriculteurs, salariés, demandeurs d'emploi : nous vous proposons des formations adaptées à vos besoins, encadrées par des spécialistes de l'agro-alimentaire fermier avec des mises en situation en atelier de transformation.



A qui s'adressent nos stages ?

Porteurs de projet, futurs agriculteurs en parcours d'installation, agriculteurs, transformateurs, demandeurs d'emploi, salariés (parcours de formations éligibles dans le cadre du CPF).

Tarif

119€ par jour et par personne

Nous rencontrer



En voiture:



Sur la RN 106, Florac se situe à 40 km de Mende, 70km d'Alès et 100km de Nîmes.

En train:

Les gares les plus proches sont Marvejols (50km – ligne Paris-Béziers) et Alès.

En bus:

Navette entre Mende et Florac (voir www.lozere.fr).

CFPPA de Lozère - site de Florac

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole - 2, place de l'ancienne gare - 48400 Florac

☎ 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Programme des stages en agroalimentaire 2022



cfppa
de la
LOZÈRE



Viandes & poissons

Transformation du porc	◆ du 5 au 8 avril ◆ du 6 au 9 septembre
Transformation des volailles	◆ du 7 au 10 novembre
Transformation de l'agneau	◆ du 8 au 11 mars
Transformation des poissons d'eau douce	◆ du 11 au 13 octobre

Produits laitiers : brebis, chèvre et vache

Technologies fromagères aux laits crus (vache, chèvre, brebis)	◆ du 9 au 13 mai ◆ du 19 au 23 sept.
Spécialisation Yaourts	◆ du 17 au 19 mai
Spécialisation produits frais, desserts lactés et beurre	◆ du 27 au 29 sept.
GBPH fermier européen : élaborer son plan de maîtrise sanitaire en production laitière	◆ les 29 et 30 nov.

Techniques de conservation

Conduite d'un autoclave	◆ du 27 au 28 janvier ◆ du 17 au 18 mars ◆ du 29 au 30 septembre
Conservation et cuisson sous-vide	◆ du 27 au 28 septembre

Fruits & légumes

Transformation des fruits	◆ du 17 au 21 janvier ◆ du 7 au 11 mars ◆ du 9 au 13 mai ◆ du 19 au 23 septembre ◆ du 14 au 18 novembre
Transformation des légumes	◆ du 24 au 26 janvier ◆ du 14 au 16 mars ◆ du 16 au 18 mai ◆ du 26 au 28 septembre

Séchage des fruits et légumes	◆ du 17 au 18 mars ◆ du 29 au 30 septembre
-------------------------------	---

Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits	◆ du 14 au 16 février ◆ du 10 au 12 octobre
---	--

Vinaigres et conserves à base de vinaigre	◆ du 17 au 18 février ◆ du 13 au 14 octobre
---	--

Transformation des champignons	◆ du 18 au 20 octobre
--------------------------------	-----------------------

Légumes lactofermentés	◆ le 5 avril ◆ le 24 novembre
------------------------	----------------------------------

Fabrication de moutardes	◆ le 25 novembre
--------------------------	------------------

Transformation des châtaignes	◆ du 29 nov. au 2 déc.
-------------------------------	------------------------

Plantes aromatiques

Initiation à la reconnaissance botanique	◆ du 16 au 17 mai
--	-------------------

Transformation des plantes (en produits alimentaires)	◆ du 18 au 20 mai
---	-------------------

Miel & produits sucrés

Transformation du miel	◆ du 21 au 25 mars ◆ du 17 au 21 octobre
------------------------	---

Fabrication de glaces et sorbets	◆ du 28 mars au 1 ^{er} avril ◆ du 10 au 14 octobre
----------------------------------	--

Initiation à la confiserie	◆ du 6 au 8 avril
----------------------------	-------------------

Pour consolider son projet

Hygiène en agroalimentaire	◆ le 21 mars ◆ le 7 novembre
----------------------------	---------------------------------

Réglementation en agroalimentaire	◆ le 22 mars ◆ le 8 novembre
-----------------------------------	---------------------------------

Élaborer un plan de maîtrise sanitaire (application méthode HACCP)	◆ du 14 au 15 février ◆ du 3 au 4 octobre
--	--

Conception d'un atelier agroalimentaire	◆ du 16 au 18 février ◆ du 17 au 19 mai ◆ du 5 au 7 octobre
---	---

Autres produits

Fabrication de pâtes fraîches et sèches	◆ du 30 nov. au 2 déc.
---	------------------------

Fabrication de la bière	◆ du 22 au 23 mars
-------------------------	--------------------

Fabrication de produits cosmétiques	◆ du 11 au 12 avril
-------------------------------------	---------------------

Nous proposons également, sur demande, un accompagnement individualisé post-formation

Programmes détaillés et ouvertures de nouvelles sessions sur :

www.epl-lozere.fr/formations-courtes

Date dernière mise à jour : 09/09/2021

Pour les stagiaires en formation professionnelle agricole :

**UCARE « Transformation agroalimentaire »
et**

UCARE « Conception d'atelier et travail à façon »

Nous contacter

**Et aussi des sessions tous publics :
Venez apprendre en pratiquant avec des professionnels ! :**

Faire son pain	les 3 et 4 novembre
Initiation à la pâtisserie	les 8 et 9 novembre
Initiation au travail du chocolat	le 10 novembre