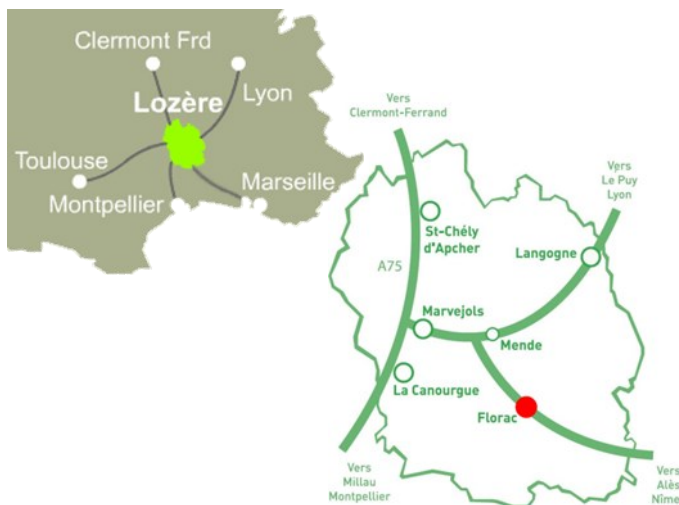


Porteurs de projets, agriculteurs, salariés, demandeurs d'emploi : nous vous proposons des formations professionnalisantes adaptées à vos besoins, encadrées par des spécialistes de l'agro-alimentaire fermier avec des mises en situation en atelier de transformation.



Nous rencontrer

CFPPA de Lozère - site de Florac



En voiture: Sur la RN 106, Florac se situe à 40 km de Mende, 70km depuis Alès , 50 km depuis l'A75.



En train: Les gares les plus proches sont Marvejols, Mende ou Alès.

En bus: Navettes Mende <-> Florac et navettes Alès <-> Florac (selon saison) voir <https://www.mestrajets.lio.laregion.fr/>

Programme des stages en agroalimentaire 2024



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).

Tarifs

CPF, Demandeurs d'emploi , individuels payants : 22 € / heure , soit 154 € par journée de formation

VIVEA : selon grille tarifaire VIVEA 2024 -> voir fiche stage sur notre site Internet

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



Viandes & Poissons



- Transformation des poissons d'eau douce ♦ du 16 au 18 octobre
- Transformation du porc ♦ du 12 au 15 novembre
- Transformation des volailles ♦ du 3 au 6 décembre

Produits laitiers : brebis, chèvre et vache



- Fabrication de Yaourts ♦ du 22 au 24 mai
- GBPH fermier européen : élaborer son plan de maîtrise sanitaire en production laitière ♦ du 13 au 14 novembre

Techniques de conservation



- Conduite d'un autoclave ♦ du 22 au 23 janvier
♦ du 13 au 14 mai
♦ du 16 au 17 septembre
♦ du 25 au 26 novembre
- Conservation et Cuisson sous-vide ♦ du 14 au 15 octobre

Fruits



- Transformation des fruits ♦ du 22 au 26 janvier
♦ du 26 fév. au 1^{er} mars
♦ du 25 au 29 mars
♦ du 22 au 26 avril
♦ du 13 au 17 mai
♦ du 16 au 20 septembre
♦ du 4 au 8 novembre
♦ du 2 au 6 décembre
- Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits ♦ du 26 au 28 février
♦ du 13 au 15 mai
♦ du 9 au 11 octobre
♦ du 10 au 12 décembre
- Séchage des fruits et légumes ♦ du 7 au 8 mars
♦ du 17 au 18 juin
♦ du 7 au 8 octobre
- Transformation des fruits à coque : Noix, noisette, amande **NOUVEAUTÉ** ♦ du 14 au 15 octobre
- Transformation des châtaignes ♦ du 26 au 29 novembre

Miel et produits sucrés



- Transformation du miel ♦ du 25 au 29 novembre
- Fabrication de glaces et sorbets ♦ du 26 fév. au 1^{er} mars
♦ du 22 au 26 avril
♦ du 23 au 27 septembre
- Initiation à la confiserie ♦ du 4 au 6 juin
♦ du 18 au 20 novembre

Céréales



- Fabrication de pâtes fraîches et sèches ♦ du 20 au 22 novembre

Légumes, Plantes, Champignons



- Transformation des légumes et lactofermentation ♦ du 29 janv. au 1^{er} février
♦ du 19 au 22 mars
♦ du 21 au 24 mai
♦ du 30 sept. au 3 octobre
♦ du 12 au 15 novembre
♦ du 9 au 12 décembre
- Vinaigres, conserves à base de vinaigre et moutardes ♦ du 5 au 7 février
♦ du 19 au 21 juin
♦ du 24 au 26 septembre
♦ du 18 au 20 novembre
- Transformation des plantes (en produits alimentaires) ♦ du 4 au 6 mars
♦ du 5 au 7 juin
♦ du 9 au 11 octobre
- Transformation des champignons ♦ du 15 au 17 octobre

Pour consolider son projet



- Hygiène en agroalimentaire ♦ le 2 avril
♦ le 30 septembre
♦ le 03 décembre
- Élaborer un plan de maîtrise sanitaire (application méthode HACCP) ♦ du 5 au 6 février
♦ du 23 au 24 avril
♦ Du 04 au 05 juin
♦ du 3 au 4 octobre
♦ du 28 au 29 novembre
- Conception d'un atelier agroalimentaire ♦ du 7 au 9 février
♦ du 15 au 17 mai
♦ du 30 sept. au 2 octobre

Pour les stagiaires en formation professionnelle agricole :

UCARES « Transformation agroalimentaire »

Nous contacter

Programmes détaillés et bulletin d'inscription sur :
www.epl-lozere.fr/formations-courtes

Date dernière mise à jour : 08/04/2024