

Transformation laitière



Public

Personnes souhaitant développer un atelier de transformation laitière sur une exploitation existante ou à créer. **Pré-requis : Bases de compétences en élevage (bovin, ovin, caprin)**

Objectifs

- x S'initier à la transformation laitière
- x Connaître les processus de transformation fromagère et laitière
- x Connaître la réglementation sanitaire
- x Réfléchir à la conception d'un atelier de fromagerie

Déroulé, contenu, méthodes pédagogiques

- x Constituants du lait, biologie
- x Présentation du déroulement de la fabrication
- x Problèmes de fabrication et de séchage
- x Interprétation des analyses biologiques
- x Réglementation sanitaire

Apports théoriques, ateliers pratiques en laboratoire (1 à 2 jours de fabrication) et visite
Possibilité de réaliser un stage complémentaire en atelier

.....

Validé par : Attestation de formation

Durée et lieu, dates ou période

49 heures, soit 7 journées de 7h
au CFPPA Savoie-Bugey et à la Fromagerie Reinach à La Motte-Servolex

S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	Jt	A
					4 au 8/02/19		8 et 9/04/19				

Intervenant

Pascale Guillot, Johanne Lhomme, Thomas Nunge, formateurs au CFPPA Savoie-Bugey et Pierre Frigout, fromager depuis plus de 25 ans à la ferme Reinach

Coût et financement

Possibilité de financement selon statut du candidat : Pôle Emploi (convention individuelle), VIVEA (pour les personnes en démarche d'installation sous réserve d'éligibilité), CPF (Compte Personnel Formation), ...

Contacts

Responsable formation : Pascale GUILLOT pascale.guillot@educagri.fr

Informations administratives et financières : Sophie Hauser sophie.hauser@educagri.fr

Céline RADIGALES celine.radigales@educagri.fr

CFPPA Savoie Bugey | Tel : 04 79 25 42 02 | www.reinach.fr

Domaine Reinach – 1031 Avenue C. Albert – 73290 La Motte-Servolex

