

TRANSFORMATION LAITIÈRE



OBJECTIFS

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

CONTENU

- Constituants du lait, biologie
- Présentation du déroulement de la fabrication
- Problèmes de fabrication et de séchage, Interprétation des analyses biologiques
- Réglementation sanitaire : Plan de Maitrise Sanitaire, HACCP et agrément CE
- Conception et dimensionnement d'un atelier de fromagerie

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'EVALUATION

- Mise en situation et/ou entretien d'explicitation
- Attestation de compétences et/ou délivrance d'une UCARE BP Responsable d'Entreprise Agricole



PUBLIC

Personnes souhaitant développer un atelier de transformation laitière sur une exploitation existante ou à créer.

Prérequis : Bases de compétences en élevage (bovin, ovin, caprin)



TARIF / FINANCEMENT

Tarif : 1750 euros

Possibilité de financement avec prise en charge variable



DURÉE / DATES

10 jours / 70h

Nous contacter



LIEU

CFPPA Savoie Bugey (73)

CONTACTS ET INSCRIPTION



SERVICE PRO - CFPPA SAVOIE BUGUEY

Domaine Reinach - 73290 La Motte Servolex

☎ 04 79 25 42 02

✉ servicepro.la-motte-servolex@educagri.fr