



## S'INITIER A LA FABRICATION FROMAGERE FERMIERE

35 h de regroupement

Module du Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole de niveau IV (BPREA)

### Contenu de la formation

#### Théorique

- ✓ La qualité du lait
- ✓ Les principes de la fabrication fromagère

#### Technique

- ✓ La technologie fromagère (les process de fabrication, les accidents de fabrication).
- ✓ La maîtrise de la qualité sanitaire de fromages.
- ✓ La réglementation s'appliquant aux produits.

#### Pratique

- ✓ Réalisation de fabrication dans un laboratoire pédagogique (pâtes lactiques, pâtes molles, pâtes pressées, yaourt, glaces



#### Informations pratiques

- ✓ Personnes concernées : toutes personnes, stagiaires en formation, agriculteurs, salariés, demandeurs d'emploi, particuliers, désireuses de développer une activité de transformation du lait.
- ✓ Possibilité de prise en charge des frais de formation et rémunération selon votre statut (VIVEA, FAFSEA, FONGECIF, Conseil régional...)
- ✓ Hébergement et restauration sur le site possible.

#### Votre dossier :

- Copie de la carte d'identité
- 1 Photo d'identité
- Curriculum Vitae
- 1 Copie des diplômes
- Certificats de travail ou de stage
- Bulletins de salaire (justifiant de 910 heures sur 12 mois)
- Certificat d'affiliation MSA
- 4 enveloppes timbrées à votre adresse
- Relevé d'identité bancaire
- Copie de l'attestation de la S. sociale (ou MSA)
- Frais de dossier 20€ (hors DE) et 30€ frais d'inscription à la plate forme informatique
- Une attestation de votre assurance vous permettant de transporter d'autres personnes dans le cadre de votre formation (travail)

**Présentez votre projet en quelques pages manuscrites, tel qu'il est dans votre tête aujourd'hui.**

#### Renseignements & inscriptions :

**CFPPA Olivier de Serres  
Domaine du Pradel  
07170 MIRABEL**

**Tél : 04 75 36 71 80**

**Fax : 04 75 36 76 02**

[cfppa.aubenas@educagri.fr](mailto:cfppa.aubenas@educagri.fr)

<http://epl.aubenas.educagri.fr>

