

# Transformer la production laitière (UCARE)

Assurer la conduite d'un atelier de fabrication fromagère

Durée : 70 h en présentiel au CFPPA

Prochaine session : du 16 au 27 mars 2020

## CONTENU DE LA FORMATION

### Organiser l'atelier de transformation

- ✓ Conduire un atelier de transformation laitière
- ✓ Les règles d'aménagement d'une fromagerie fermière (agencement des locaux de fabrication, d'affinage et de stockage)
- ✓ Calculer les coûts liés à la transformation et l'intérêt de la valorisation par la transformation.

### Réaliser les opérations liées à la transformation

- ✓ Le Lait : connaître ses constituants, apprécier sa qualité.
- ✓ Les principes de la transformation fromagère (les grandes étapes, les principaux types de fromages)
- ✓ Connaître la réglementation concernant la transformation du lait en fromages
- ✓ Les conditions optimales à la réalisation d'un fromage de qualité
- ✓ **Une part essentielle de la formation : fabrication de différents fromages et autres produits au sein de notre laboratoire** (technologie lactique, pâte molle, pâte pressée non cuite, yaourts, glaces...)
- ✓ Initiation à l'analyse sensorielle

Référent formation : [thomas.piedon@educagri.fr](mailto:thomas.piedon@educagri.fr)



## INFORMATIONS PRATIQUES

- ✓ Le contenu de la formation est **adapté selon les attentes des stagiaires, qui sont exprimées en amont de la formation.** L'action de formation est organisée sous forme de cours en salle et de travaux pratiques.
- ✓ Personnes concernées : personnes avec projet d'installation en agriculture, exploitants agricoles, demandeur d'emploi, particuliers, ou personnes désireuses d'assurer la conduite d'un atelier de fabrication fromagère
- ✓ **Coût** : 1190 € pour les stagiaires VIVEA / 1050 € pour les stagiaires Pôle Emploi seul / 916,30 € pour les stagiaires d'autres OPCA et en autofinancement

Possibilité de prise en charge des frais de formation, et rémunération selon le statut de la personne (Région Auvergne-Rhône Alpes, VIVEA, FAFSEA...)

- ✓ Une possibilité d'hébergement (14 € la nuitée) et de restauration sur site (4 € le repas du midi et du soir - 1,50 € le petit-déjeuner) – Pour la réservation : contacter Pamela TAULEIGNE : 04.75.36.76.56 ou [pamela.tauleigne@educagri.fr](mailto:pamela.tauleigne@educagri.fr)
- ✓ Voir les conditions générales de vente et le règlement intérieur sur notre site internet : <https://epl.aubenas.educagri.fr/>



L'Europe s'engage en Auvergne-Rhône-Alpes avec le Fonds Social Européen.

