

# Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

**Prérequis**  
Aucun

**Méthodes pédagogiques**

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Présentation et observation de matériel
- Echanges avec le formateur
- Dégustations
- **Stage en atelier**

**Durée**

44 jours (308 heures).  
Composés de 25 jours de formation en centre et de 19 jours de stage en entreprise.

**Coût pédagogique**

Ayant droit VIVEA :  
583.34 € HT  
Autre public : 5 826 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

**Responsable de stage**

Henri TONGLET  
+33 (0)4 92 34 78 43  
h.tonglet@actalia.eu

**Lieu et date**

Carmejane (04)   
- 19 février au 20 avril 2018

**Objectifs :**

- ✓ Mettre en œuvre les techniques de la transformation fromagère fermière
- ✓ Adapter les paramètres technologiques pour améliorer la qualité des produits
- ✓ Organiser et optimiser la production fromagère dans un atelier

**Objectifs du stage en atelier :**

- ✓ Mettre en application sur le terrain les techniques de fabrication apprises en fromagerie pédagogique.
- ✓ Identifier ses compétences et ses lacunes
- ✓ Construire ou conforter son projet professionnel



**Semaine 1 :**

Les bases de la transformation laitière :

- Composition physico-chimique du lait
- Microbiologie du lait

Initiation aux grandes étapes de fabrication

- Fabrication de fromages lactiques
- Fabrication de yaourts

**Semaine 3 :**

Perfectionnement en technologie fromagère :

- Les accidents de fabrication

Fabrication de fromages à pâte molle :

- A croûte fleurie
- A croûte lavée

Fabrication de fromages à pâte persillée



**Stage en atelier**



**Semaine 2 :**

Approfondissement des connaissances en technologie fromagère :

- Les ferments d'acidification
- L'affinage
- Fabrication de fromages à pâte pressée non cuite
- Tome à croûte grise, Raclette, fromage à pâte souple...

**Remarque :**

La formation sera ponctuée par l'intervention de professionnels liés au métier de fromager : DDCSPP, MSA, producteurs en activité, représentant de filière, crémier...

Leur intervention dépendra de leurs disponibilités

**Semaine 5 :**

Personnaliser et appliquer le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène dans son atelier

**Bilan**



**Stage en atelier**

Calendrier 2018

Février	Mars	Avril
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6
7	7	7
8	8	8
9	9	9
10	10	10
11	11	11
12	12	12
13	13	13
14	14	14
15	15	15
16	16	16
17	17	17
18	18	18
19	19	19
20	20	20
21	21	21
22	22	22
23	23	23
24	24	24
25	25	25
26	26	26
27	27	27
28	28	28
29	29	29
30	30	30
31	31	31

**Semaine 4 :**

L'environnement de l'atelier fermier :

- Effluents
- Conception de l'atelier de transformation

Diversification fromagère

- Fabrication de fromages type Feta
- Fabrication de glaces