

Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

Construire son projet d'installation en fromagerie fermière

Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- **Stage en atelier**

Durée

23 jours (161 heures).

Composés de 13 jours de formation en centre et de 10 jours de stage en entreprise.

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 606,67 € HT

Autre public : 3 029,00 € 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

Carvejane (04) 

Du 3 septembre au 4 octobre 2018

Objectifs :

Evaluer la viabilité et la faisabilité du projet d'installation en fromagerie fermière, au travers de la technologie, en ayant une approche globale de l'activité, avec des bases théoriques, pratiques, économiques et réglementaires

En centre de formation :

- o Mettre en œuvre les techniques de la transformation fromagère fermière
- o Organiser et optimiser la production fromagère dans un atelier
- o Sélectionner sa gamme de produits

En stage en atelier :

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



Stage en atelier

Semaine 3 :

Consolider son projet :

- Retour sur vos expériences de stage
- Application des savoirs et savoir-faire sur une fabrication en autonomie

L'environnement de l'atelier fermier :

- Conception d'un atelier de transformation fromagère fermière

BILAN

Travaux pratiques :

Fabrication libre, l'occasion de revenir sur une technologie ou d'en découvrir une nouvelle (choix selon le projet des stagiaires et de la disponibilité du matériel)

Semaine 1 :

Les bases de la transformation laitière :

- Composition physico-chimique du lait
- Microbiologie du lait

Les produits laitiers à coagulation acide :

- La fabrication des fromages de type lactique
- La fabrication des yaourts
- La gestion de l'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identifications et résolution des défauts

La réglementation des ateliers fromagers fermiers
Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques, fromages blancs et tartare
Fabrication de yaourts

Semaine 2 :

Les fromages à coagulation enzymatique :

- La fabrication des fromages de types : pâte pressée non cuite, pâte molle et pâte persillée (bleus)
- La gestion de l'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte pressée non cuite, à pâte molle et à pâte persillée
Fabrication de brousse de lactosérum

	sept-18	oct-18
2		1
3		2
4	Semaine 1	3
5		4
6		5
7		6
8		7
9		8
10	Semaine 2	9
11		10
12		11
13		12
14		13
15		14
16		15
17		16
18	Stage en atelier	17
19		18
20		19
21		20
22		21
23		22
24		23
25	Stage en atelier	24
26		25
27		26
28		27
29		28
30		29
31		30
		31