

Conduire une activité de transformation fromagère fermière

Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

Pré requis

Aucun

Méthodes pédagogiques

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

Stage en atelier

Durée

24 jours (168 heures), composés de 14 jours de formation en centre et de 10 jours de stage en entreprise.

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 816,67 € HT
Autre public : 3397,98 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Formation éligible au CPF
Code RS5889

MON
COMPTE
FORMATION

Sanction de la formation

Attestation de stage
Certificat de Compétences



SITE DE CARMEJANE



Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 20 mars au 21 avril 2023

Objectifs de la formation

Structurer et améliorer son 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 :

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

En 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



Module 3 :

Consolider son projet :

- Retour sur vos expériences de stage

Travaux pratiques : Application des savoirs et savoir-faire sur une fabrication en autonomie

L'environnement de l'atelier fermier :

- Conception d'un atelier de transformation
- Gestion des effluents
- Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux

La réglementation des ateliers fermiers

Bilan de la formation

Certification :

Une journée d'évaluation finale est prévue à l'issue du parcours de formation

Stage en atelier

Module 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
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques, faisselles, fromages blancs et tartare
Fabrication de yaourts fermes et brassés (naturels et aromatisés)

Module 2 :

Les fromages à coagulation enzymatique :

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

Valoriser le lactosérum : la brousse

Travaux pratiques :

Fabrication des fromages à pâte pressée non cuite, à pâte molle et à pâte persillée (bleus)
Fabrication de brousse de lactosérum

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

Conduire une activité de transformation fromagère fermière

Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

Pré requis

Aucun

Méthodes pédagogiques

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

Stage en atelier

Durée

24 jours (168 heures), composés de 14 jours de formation en centre et de 10 jours de stage en entreprise.

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 816,67 € HT
Autre public : 3397,98 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Formation éligible au CPF
Code RS5889

MON
COMPTE
FORMATION



Sanction de la formation

Attestation de stage
Certificat de Compétences



SITE DE CARMEJANE



Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 20 mars au 21 avril 2023

Objectifs de la formation

Structurer et améliorer son 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 :

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

En 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



Module 3 :

Consolider son projet :

- Retour sur vos expériences de stage

Travaux pratiques : Application des savoirs et savoir-faire sur une fabrication en autonomie

L'environnement de l'atelier fermier :

- Conception d'un atelier de transformation
- Gestion des effluents
- Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux

La réglementation des ateliers fermiers

Bilan de la formation

Certification :

Une journée d'évaluation finale est prévue à l'issue du parcours de formation

Stage en atelier

Module 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
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques, faisselles, fromages blancs et tartare
Fabrication de yaourts fermes et brassés (naturels et aromatisés)

Module 2 :

Les fromages à coagulation enzymatique :

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

Valoriser le lactosérum : la brousse

Travaux pratiques :

Fabrication des fromages à pâte pressée non cuite, à pâte molle et à pâte persillée (bleus)
Fabrication de brousse de lactosérum

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