

Public & pré-requis

Transformateurs fermiers, porteurs de projets (parcours 3P), salariés agricoles d'atelier de transformations fermières

Maîtrise des savoirs de base.

Durée & lieu de la formation

22 heures réparties sur 3 journées à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères

Objectif pédagogique global

Acquérir les savoirs et savoir-faire de base dans le cadre d'élaboration des produits laitiers fermiers suivants (fromages frais, yaourts et beurre).

Objectifs pédagogiques intermédiaires

- Citer le rôle des composants du lait dans les fabrications
- Présenter le rôle des étapes majeures des technologies en transformation fermière.
- Initier une démarche de raisonnement pour chacune des étapes clé : paramètres à respecter et moyens à mettre en œuvre afin de minimiser des dérives éventuelles

Méthodes et moyens pédagogiques

Conduite de mini-fabrications sur le hall laitier de l'ENILIA par binôme

Exposés, échanges - Documents de synthèse

Les notions théoriques et interprétations seront traitées principalement après les applications pratiques pour garantir une meilleure appropriation.

Contenu et déroulement de la formation

Accueil des stagiaires et présentation de la formation (0,5 h)

Composition du lait : 2h

Composition physico-chimique et bactériologique des laits et intérêt des composants en fabrication.

Technologie du beurre : 5h

Présentation des étapes de fabrication du beurre, de la législation .
Mise en œuvre à l'atelier.

Technologie du yaourt : 5h

Présentation des étapes de fabrication du yaourt, de la législation
Mise en œuvre à l'atelier.

Technologie du fromage frais : 5h

Présentation des étapes de fabrication du fromage frais, de la législation.
Mise en œuvre à l'atelier.

Dégustation des produits obtenus : 1h

Bilans techniques des fabrications : 3h

Bilan de la formation : 0,5h

Tarif : Public éligible aux fonds Vivéa (44 euros)

Stage éligible au CPF, dans le cadre d'un parcours de reconversion
Pour toutes autres situations : nous consulter

