

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

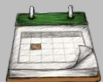
Ayant droit VIVEA : 583,34€ HT
Autre public : 5712 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Antoine MICHEL
+33 (0)4 92 34 78 43
a.michel@actalia.eu

Lieux et dates

Carmejane (04)
- 15 février au 15 avril 2016



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



Semaine 1 :

Les bases de la transformation laitière :

- Composition physico-chimique du lait
- Microbiologie du lait
- Etc.

Initiation aux grandes étapes de fabrication

- Fabrication de fromages lactiques
- Fabrication de yaourts

Semaine 3 :

Perfectionnement en technologie fromagère :

- Les accidents de fabrication
- La gestion des effluents d'un atelier de transformation fromagère
- Etc.

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
- Etc.

Fabrication de fromages à pâte pressée non cuite

- Tome à croûte grise, Raclette, fromage à pâte souple...

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



Stage en atelier

Semaine 4 :

Elargissement des connaissances :

- Environnement socio-économique de l'atelier fromager
- Conception de l'atelier de transformation

Diversification fromagère

- Fabrication de fromages type mozzarella, Feta
- Fabrication de glaces

Semaine 5 :

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

Bilan



Calendrier 2016

Février		Mars		Avril	
1 L		1 M	Stage en atelier	1 V	Stage en atelier
2 M		2 M	Stage en atelier	2 S	Stage en atelier
3 M		3 J	Stage en atelier	3 D	Stage en atelier
4 J		4 V	Stage en atelier	4 L	
5 V		5 S		5 M	
6 S		6 D		6 M	
7 D		7 L		7 J	
8 L		8 M	Stage en atelier	8 V	
9 M		9 M	Stage en atelier	9 S	
10 M		10 J	Stage en atelier	10 D	
11 J		11 V		11 L	
12 V		12 S		12 M	
13 S		13 D		13 M	
14 D		14 L		14 J	
15 L		15 M	Semaine 3 : Pâtes molles	15 V	Semaine 5 : GBPH + Bilan
16 M		16 M		16 S	
17 M	Semaine 1 : Initiation	17 J		17 D	
18 J		18 V		18 L	
19 V		19 S		19 M	
20 S		20 D		20 M	
21 D		21 L		21 J	
22 L		22 M		22 V	
23 M		23 M		23 S	
24 M	Semaine 2 : Pâtes pressées	24 J	Semaine 4 : Diversification	24 D	
25 J		25 V		25 L	
26 V		26 S		26 M	
27 S		27 D		27 M	
28 D		28 L		28 J	
29 L		29 M	Stage en atelier	29 V	
		30 M		30 S	
		31 J			