

Connaître les bases de l'affinage des fromages à la ferme

Apprenez à affiner correctement les fromages et à fabriquer des produits de qualité.

Catégorie(s) :

Transformation alimentaire & Bien-être



Objectifs

Être capable de caractériser des produits de qualité et de maîtriser les étapes de l'affinage des fromages.

Contenu

Travail sur la matière première et les réactions d'affinage
 Découverte du matériel d'affinage et optimisation de son utilisation
 Acquisition des gestes techniques
 Échanges avec des professionnels

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel :
 35 h (5 jours en avril, formation animée au sein des caves d'affinage du centre de formation)

Compléments d'informations

1 session par an avec 3 périodes de formation en présentiel : mars, juin et octobre
 Pratique professionnelle
 Accès en fin de formation à des modules de FOAD pour compléter les notions vues en présentiel
 Bilan en fin de formation
 Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

Informations pratiques

Durée : 35 heures

Tarif : 1200 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Auvergne-Rhône-Alpes

Lieu : La Roche-sur-Foron (74)

Cette fiche de formation est une offre du collectif *Devenir Paysanne Paysan* qui est une marque déposée.
www.devenir-paysan.fr

