

Connaître les bases de la transformation des fromages à la ferme

Apprenez à développer une fabrication fromagère.

Catégorie(s) :

Transformation alimentaire & Bien-être



Objectifs

Maîtriser les étapes de fabrication d'un produit laitier et/ou fromager de qualité et organiser un atelier de transformation en respectant la réglementation sanitaire.

Contenu

Découverte de la composition du lait sous l'angle fromager et de la caractérisation des fromages
Connaissance des étapes de la fabrication des fromages, de la préparation des laits à l'affinage, des auto-contrôles à gérer en cours de fabrication et des bonnes pratiques d'hygiène à respecter

Modalités pédagogiques

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

Compléments d'informations

1 session par an
Les travaux pratiques, accompagnés avec apports théoriques, se dérouleront sur notre plateau technique (au sein de notre atelier de fabrication)
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

