

DEBUTER EN TRANSFORMATION FERMIERE

Formation hybride (distanciel et présentiel)

Objectifs de la formation :

- Citer les principales caractéristiques du lait et des fromages.
- Citer les principales étapes des fabrications fromagères et en comprendre le rôle.
- Différencier les technologies fromagères fondamentales.
- Identifier les facteurs technologiques et les moyens de contrôles permettant d'assurer la qualité du produit fini.
- Participer à la mise en œuvre de fabrication de produits (laits fermentés, fromages...)

Prérequis :

- Maîtrise des bases de mathématiques (4 opérations de base, pourcentage, unités).
- Maîtrise des savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite).

Public :

- Tous publics : salariés, transformateurs fermiers, porteurs de projet...
- Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap.

Conditions d'accès : vérification préalable de l'adéquation de la formation avec le projet professionnel.

Délais d'accès : dès la signature de la convention de formation.

Modalités pédagogiques :

La formation se déroule selon plusieurs modalités :

- Formation e-learning sur plateforme dédiée (Webalim).
- Apports théoriques.
- Travaux pratiques sur la halle technologique (ENILEA Poligny).

Modalités d'évaluation :

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique.

Une attestation de formation sera délivrée à la fin de la formation.

Durée

- 28h00 de regroupement avec de la pratique.
- 27h00 de formation à distance en accès libre.
- 3h00 de visio.

Soit 58h00 au total

Dates

- **Présentiel** : du 09/12/24 à 13h30 au 13/12/2024 à 12h00.

- **Distanciel** : à votre rythme, selon vos disponibilités. Ouverture de la connexion dès votre inscription.

- **Visio** : date à confirmer.

Lieu

ENILEA-Poligny (39)
+ à distance.

Tarif

1980 € TTC

L'établissement n'est pas assujéti à la TVA.

Possibilité de prise en charge Vivea.

Taux de satisfaction

96% (Satisfaction globale des stagiaires en formation continue en 2021).



Renseignements (positionnement, modalités de financement) et conditions d'inscription :

Laurence MONGENET : Tél : 03.84.73.76.82
cfppa.poligny@educagri.fr

Programme et contenu de la formation :

- Formation en présentiel :

- *Accueil des stagiaires et présentation de la formation (1 heure)*
- *Connaissances théoriques (7 heures) :*
 - *Etude de la composition du lait sous l'angle fromager.*
 - *Caractéristiques des fromages.*

Les principaux schémas de fabrication utilisés en fromagerie.
- *Connaissances appliquées (8 heures) :*
 - *Préparation des laits en fromagerie.*
 - *Les auxiliaires de fabrication : ferments, agents coagulants, flore de surface...*
 - *La coagulation et l'égouttage : mécanismes, contrôles, accidents.*
 - *Le salage des fromages : principes et moyens mis en œuvre.*
 - *L'affinage des fromages : paramètres de maîtrise, activités microbiennes et enzymatiques.*
 - *Les rendements fromagers : contrôle, expression et paramètres de maîtrise.*
 - *Les contrôles en cours de fabrication.*
- *Technologie fromagère comparée (12 heures) :*

Mise en œuvre de travaux pratiques de technologie fromagère de différentes fabrications en vue d'étudier les différents comportements du lait, du caillé, du fromage suivant les technologies lactiques, mixtes ou présure.
Ces TP sont complétés par une dégustation de produits (ENILEA ou commerce).
- *Synthèse et bilan de la formation :*

Remarque : Une adaptation des travaux pratiques pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées par les stagiaires.

- Parcours de formation à distance (Webalim) :

- *TF01 : Qualité des laits crus en milieu fermier.*
- *TF02 : Ferments en milieu fermier.*
- *TF03 : Lactiques et fromages frais en milieu fermier.*
- *TF04 : Pâtes molles en milieu fermier.*
- *TF05 : Pâtes pressées en milieu fermier.*
- *TF06 : Pâtes persillées en milieu fermier.*
- *TF07 : Laits fermentés et desserts lactés en milieu fermier.*
- *TF09 : Introduction à la réglementation hygiène en milieu fermier.*
- *TF10 : Bonnes pratiques d'hygiène en milieu fermier.*

- Visioconférence post formation présentielle :

- *Point sur les modules suivis.*
- *Rappel des notions importantes.*
- *Réponse aux questions concernant les notions théoriques et les problématiques rencontrées sur le terrain.*