MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

cfppa
DU HAUT-RHIN

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole
EPLEFPA Les Sillons de Haute Alsace - 8 aux Remparts 68250 ROUFFACH
03.89.78.73.07 - cfppa.rouffach@educagri.fr - www.cfppa-alsace.fr
N° SIRET 19680003100037 - N° existence DRFP : 42 68 P 001168

Fabrication des fromages à pâtes molles

Contexte

Cette formation s'inscrit dans un cycle complet (3 modules) d'apprentissage des techniques de transformation laitière.

Objectifs de la formation

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les risques sanitaires en production laitière
Maîtriser la fabrication de fromages à pâtes molles de la production du lait à l'affinage (Munster...) dans le respect d'un cahier des charges AOP et dans un contexte réel de production fermière.

Public concerné

Toutes les personnes désireuses de se lancer dans une entreprise de transformation des produits laitiers ou d'améliorer leurs pratiques de transformation.

Prérequis des participants

Connaitre le contexte de la production laitière fermière

Contenu

La physico-chimie du lait
Les bonnes pratiques d'hygiène et la maîtrise sanitaire en production et en transformation laitière
La transformation du lait en pâtes molles
L'affinage des pâtes molles
La dégustation et l'évaluation de la qualité selon une grille AOP

Méthodes et moyens

Travaux pratiques en laboratoire
Transformation en situation réelle dans une ferme
Affinage dans des ambiances différentes
Visite et découverte des pratiques dans des fermes de la région

Mode de validation des acquis

Attestation de formation GBPH lait nécessaire pour se lancer dans une activité de transformation laitière.
Attestation de suivi de la formation modèle pouvant servir dans le montage d'un dossier VAE.
Pour les titulaires d'un diplôme de niveau IV de l'enseignement agricole ou agro-alimentaire, La validation de ce module combinée à la validation des modules A2-2, A3-2 et D1-10 permet la validation d'une unité capitalisable (UC) pour l'obtention du certificat de spécialisation : Production, Transformation et Commercialisation des produits fermiers.

Intervenants

Intervenant : Association du Munster Fermier (AMF)
Responsable de la formation : Aziz BOUZIANE, Formateur CFA

42 heures
6 jours

Munster

Mars et avril 2019

Tarifs 2024

Cotisant VIVEA*	**0€ / jour**	*selon condition - places limitées*
Cotisant FAFSEA**	**0€ / jour**	
Autre	**159€ / jour**	

*Cotisant VIVEA : tarif estimatif restant à la charge du chef d'exploitation, il dépend des décisions du comité VIVEA.
**Cotisant FAFSEA : formation hors guide régional, votre entreprise doit effectuer une demande individuelle auprès du FAFSEA (sous condition de ressources du FAFSEA).