

MODULES TRANSFORMATION LAITIERE – 2021

Objectif général

Situer et organiser son activité de transformation laitière sur les plans technique, économique et réglementaire en lien avec l'activité de production et du territoire

Déroulement de la formation

Les modules de formation sont indépendants les uns des autres horaires 8h00-12h00 et 13h00-17h00 en fonction des besoins pédagogiques.

<p>Paquet Hygiène Première séance 14h Date à programmer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents statuts sanitaires • Composition du plan de maîtrise sanitaire • Paquet Hygiène • La méthode HACCP en lien avec GBPH • Apprécier la qualité biochimique et microbiologique d'un lait à destination de la transformation fermière <p style="text-align: right;"><i>Cette journée de formation est obligatoire avant de suivre les autres modules</i></p>
<p>La technologie du lait fermenté (yaourt) (Séance 14h) <u>10 et 11 mars 2021</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les opérations de transformation de la technologie « yaourt » (étuvé et brassé) • S'approprier le diaporama de fabrication (les différentes étapes de fabrication) • Suivre et compléter la fiche de fabrication • Acquérir les bases de la technologie du « yaourt » et faire les choix technologiques.
<p>L'aménagement d'un atelier de transformation laitière (Séance 14h) <u>10 et 11 février 2021</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la conception des locaux et des équipements et justification de leur importance dans le processus de fabrication (marche en avant, matériaux, choix technologiques). • Organisation des locaux et choix techniques en fonction des objectifs et des contraintes d'utilisation • Mise en place de la traçabilité, • Conception d'une fiche de fabrication • Identification des non-conformités (5M, action correctives et préventives).
<p>La fabrication fromages frais (Séance 14h) <u>24 et 25 mars 2021</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fabriquer différents produits laitiers à partir de la technologie des fromages frais (fromage blanc, faisselles) • Maîtriser les différentes étapes de la fabrication fromages frais (réception du lait au fromage) • Fabrication de la faisselle
<p>La fabrication du beurre et de la crème (Séance 21h) <u>07, 08 et 09 avril 2021</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fabrication de crème + maturation • Remplir et suivre la fiche de fabrication • Réalisation des étapes de fabrication du barattage de la crème en beurre (de la réception de la crème maturée au malaxage). • Rappel des éléments biochimiques du lait (MG, protéines, lipides). • Théorie sur la technologie du beurre + crème

	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des éléments technologiques de base de la fabrication de crèmes et du beurre - en particulier des conditions d'écémage et de maturation des crèmes (paramètres, matériels, rendement, conditions et durée de conservation...), description et explications des problèmes de fabrication.
La technologie des fromages à pâte molle (croûte fleurie et lavée) (Séance 14h) <u>26 et 27 mai 2021</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les étapes de fabrication de fromages à pâte molle : de la réception au moulage (pâte molle à croûte fleurie type camembert et à croûte lavée type maroilles) • Suivre et remplir la fiche de fabrication • Acquérir les bases de la technologie des fromages à pâte molle • Démoulage, retournement
La technologie des crèmes glacées (Séance 14h) <u>09 et 10 juin 2021</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les opérations de transformation de la technologie « crème glacée » et « sorbet » • Suivre et remplir la fiche de fabrication • Théorie de base de la fabrication du sorbet et de la crème glacée

Modalités pratiques

Tarifs : Prise en charge pour les contributeurs VIVEA (participation de 3euros/h obligatoire) pour les statuts agricoles reconnus*.

Pour tout autre public, nous contacter au 03/27/20/07/40 ou au 06/15/97/52/11. maria.mascaro@educagri.fr

Service de restauration : 7,80€ le repas du midi (entrée, plat du jour, fromage, dessert, boisson).

Desserte SNCF à environ 2 km du site de formation.

Pour les journées de formation pratique en atelier de transformation, prévoir si possible des bottes (*prêt de bottes possible*), un maillot et un pantalon, si possible blancs, à utiliser uniquement en atelier.

**Frais d'une session de formation réduits grâce aux soutiens financiers du VIVEA (fonds pour la formation de la profession agricole) pour les statuts agricoles suivants : chef d'exploitation, conjointe collaboratrice, aide familial, toute personne engagée dans une démarche d'installation.*

18/12/2020