

# TRANSFORMER LES PRODUITS DE L'ATELIER LAIT



Pour un responsable d'entreprise agricole, concevoir et conduire un atelier de transformation laitière peut lui permettre d'améliorer la valorisation de la matière première et ainsi de mieux rentabiliser sa production laitière.

**Durée : 2 semaines 70 H**

## **AU CENTRE :**

- Positionnement
- Activités d'apprentissage (multi-modalités)
- Préparation à la certification
- Accompagnement par un référent

## **EN ENTREPRISE :**

- Découverte, Observation
- Mise en situation professionnelle
- Tutorat

## **Objectifs**

Comprendre l'organisation de l'atelier de transformation : équipements, organisation de l'espace, organisation du travail.

Réaliser les différentes opérations liées à la transformation dans le respect des règles d'hygiène, des normes de conditionnement et stockage.

# Transformer les produits de l'atelier lait

## Contenu et modalités

### M1 : Organiser l'atelier de transformation

- Concevoir et aménager son laboratoire de transformation
- Choisir les équipements de fromagerie adaptés
- Organiser son planning de travail

### M2 : Réaliser les opérations liées à la transformation

- Connaître les principes de la transformation laitière
- Mettre en œuvre les différents process de fabrication
- Assurer la qualité et le stockage de ses produits

## Séminaire/Pratique/Visites

Modalités d'évaluation : pratique + entretien d'évaluation

Ce bloc est un des blocs de compétences du BPREA.

Si parcours non diplômant, attestation de formation fournie en fin de parcours.

#### Public :

Tout public :  
stagiaire BPREA,  
demandeur d'emploi,  
salarié avec un CPF..

#### Coût :

10,30 euros/heure

#### Financements :

prise en charge possible  
selon statut

#### Information et inscription :

Stéphanie PRAT  
02 96 83 82 53  
stephanie.prat@educagri.fr