

TRANSFORMER LES PRODUITS DE L'ATELIER LAIT



Pour un responsable d'entreprise agricole, concevoir et conduire un atelier de transformation laitière peut 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.

100% de réussite*

100% de satisfaction*

* Chiffres disponibles sur le site internet



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 des différents process de fabrication
- Assurer la qualité et le stockage de ses produits

Séminaire / Pratique / Visite

Modalité 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 puis attestation de bloc de compétences.

Public :

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

Aucun Prérequis

Coût :

13 euros/heure

Financements :

Prise en charge possible
selon statut

Admission :

Contact par mail
ou par téléphone
Dossier de candidature

Information et inscription :

CFPPA de Caulnes
02 96 83 92 68
cfppa.caulnes@educagri.fr