

Intégrer la méthode HACCP du montage de son labo de transfo à la commercialisation de ses fromages

Objectifs de la formation

3,5 journées pour maîtriser la qualité de ses fromages lactiques de la conception de son laboratoire en passant par les process de transformation, d'affinage et de dégustation.

Déroulé

Formation intégrant ½ journée d'accompagnement individuel sur les projets de laboratoires de chacun(e).

Objectif général de l'action de formation :

Maîtriser la démarche qualité (méthode) HACCP de A à Z au sein de son atelier de transformation fromagère et garantir un suivi sérieux et professionnel de sa gamme de produits de la transformation jusqu'à la commercialisation. Cette formation s'applique à la production de fromages fermiers à partir de laits crus (vaches et/ou chèvres et/ou brebis) pour diversifier les débouchés et proposer cette nouvelle gamme de produits en circuits courts.

Infos complémentaires



Durée de la formation 3 jour(s)

Date limite d'inscription 13/01/2017

Tarifs

Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA

Plus de renseignements

Martial GRANJON
addear.42@wanadoo.fr
ADDEAR Loire
4 Bis rue Philibert MOTTIN
42110 Feurs
Tel. 04 77 26 45 51
N° d'organisme de formation :
82420117742
Repas partagé tiré du sac

Dates, lieux et intervenants

17 janv 2017

09:30 - 17:00 (7hrs)

GAEC de La Ferme des Pialles, lieu dit Bassin
42410 PELUSSIN

Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

23 janv 2017

09:30 - 17:00 (7hrs)

GAEC de La Ferme des Pialles, lieu dit Bassin
42410 PELUSSIN

Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

27 mars 2017

09:30 - 17:00 (7hrs)

GAEC de La Ferme des Pialles, lieu dit Bassin
42410 PELUSSIN

Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____ Téléphone _____

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))