

"Affiner" ses techniques de transformation fromagère et "écrémer" les incidents de fabrication !

3 journées pour maîtriser l'hygiène et la méthode HACCP en fromagerie, la fabrication de fromages lactiques et de pâtes pressées.

Objectifs de la formation

Maîtriser le savoir faire de la production de fromages fermiers à partir de laits (vaches et/ou chèvres et/ou brebis) pour proposer cette gamme de produits en circuits courts

Déroulé

Initiation à la microbiologie de base et celle spécifique à l'atelier de transformation. Présentation des sources possibles de contamination et des protocoles de nettoyage, désinfection et de la mise en œuvre de la démarche HACCP sur un atelier de fabrication.

Définition des fromages lactique et à pâtes pressées. Présentation de leur diversité (laits de vache, chèvres, brebis) et approche théorique et pratique pour chacun d'entre eux de la préparation du lait, du caillage, du moulage, de l'égouttage, du retournement, du salage, de l'affinage et d'emballage des fromages.

Infos complémentaires



Durée de la formation 3 jour(s)

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Autres nous consulter

Plus de renseignements

Martial GRANJON - 04 77 26 45 51
addear.42@wanadoo.fr
ADDEAR 42
Repas partagé

Dates, lieux et intervenants

13 oct 2014 09:30 - 17:00 (7hrs)	A définir 42
21 oct 2014 09:30 - 17:00	A définir 42
03 nov 2014 09:30 - 17:00 (7hrs)	A définir 42

Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

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](#))