

Stage confiture de lait, desserts lactés, fromages frais et beurre

Du 14 au 16 octobre 2025

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître et mettre en œuvre les technologies de transformation du lait de brebis, de vaches et de chèvres en produits frais laitiers de diversification.

Élaborer une grande variété de produits frais et diversifier sa gamme de produits transformés.

CONTENU DE LA FORMATION

➤ Étude de la technologie et réalisation de divers desserts lactés :

- lait emprésuré
- lait gélifié
- crème dessert

➤ Étude de la technologie et réalisation de confiture de lait, beurre et fromages lactiques frais

➤ Analyse des principaux accidents de fabrication par technologie

➤ Maîtrise des risques et autocontrôles à réaliser

➤ Étude des matériels et équipements

➤ Étude de la réglementation en vigueur (sanitaire, étiquetage...)

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits laitiers.

Fromagerie équipée de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 25 €/heure, soit 175 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

➤ Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) :
Tarif 25 € / heure

➤ Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.

➤ Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation.

Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible
Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.

➤ Demandeurs d'emploi : Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi (par AIF) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 25 €/ heure

Ce stage peut être complété par les autres modules technologies laitières de :

« Fabrication de fromages » : du 7 au 11 avril ou du 15 au 19 septembre 2025

« Fabrication de yaourts » : du 28 au 30 avril 2025

« GBPH fermier européen : Élaborer son PMS en production laitière » : du 19 au 20 novembre 2025

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date de dernière mise à jour : 14/11/2024