

# PERFECTIONNEMENT FROMAGES

## pâtes pressées non cuites et pâtes molles

du 5 au 7 mai 2020

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Maîtriser la technologie des fromages à pâtes pressées non cuites et à pâtes molles en lait cru de vache, chèvre et brebis (selon disponibilités).

### CONTENU DE LA FORMATION

- Étude des caractéristiques des fromages à pâtes pressées et pâtes molles
- Étude des étapes de fabrication, de la préparation du lait mis en œuvre (méthodes d'ensemencements) à l'affinage des fromages
- Étude des paramètres de fabrication à maîtriser :
  - Maturation
  - Coagulation - Égouttage
  - Affinage
- Fabrication en atelier de transformation de différents fromages à pâtes pressées non cuites (type Reblochon, Tome de Savoie, etc.) et pâtes molles (type Pérail, Camembert, etc.)
- Analyse des principaux accidents de fabrication
- Maîtrise des risques et autocontrôles en technologie pâtes pressées non cuites et pâtes molles
- Étude des matériels et équipements
- Étude de cas de chaque stagiaire

### MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA spécialisés en transformation fermière  
Fromagerie équipée de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.  
Alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée de la formation : **21 heures**  
Horaires : **8h30 - 17h**

Prévoir une blouse et des bottes pour le travail en atelier de transformation.

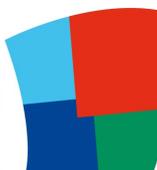
### COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

Ce stage peut être complété par les autres modules technologies laitières :  
« Perfectionnement : caillés lactiques et pèlardon » du 12 au 14 mai 2020

**cfppa**  
de la  
**LOZÈRE**



CFPPA de Lozère – site de Florac  
2 place de l'Ancienne Gare  
48400 FLORAC  
Tel : 04 66 65 65 62  
Fax : 04 66 65 65 61  
cfppa.lozere@educagri.fr  
[www.epl-lozere.fr](http://www.epl-lozere.fr)

