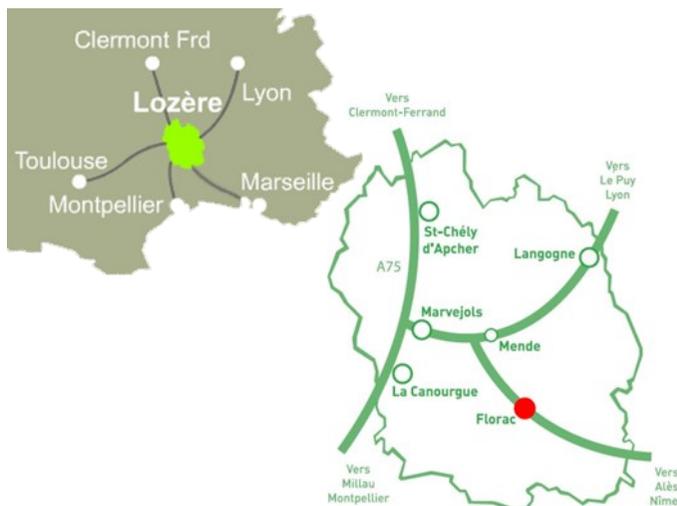


Porteurs de projets, agriculteurs, salariés, demandeurs d'emploi : nous vous proposons des formations professionnalisantes adaptées à vos besoins, encadrées par des spécialistes de l'agroalimentaire fermier avec des mises en situation en atelier de transformation.



Nous rencontrer

CFPPA de Lozère - site de Florac



En voiture:



Sur la RN 106, Florac se situe à 40 km de Mende, 70km depuis Alès , 50 km depuis l'A75.

En train:

Les gares les plus proches sont Marvejols, Mende ou Alès.

En bus:

Navettes Mende <-> Florac
et navettes Alès <-> Florac (selon saison) voir <https://www.mestrajets.lio.laregion.fr/>

Programme des stages en agroalimentaire 2025



A qui s'adressent nos stages ?

Porteurs de projet, futurs agriculteurs en parcours d'installation, agriculteurs, transformateurs, demandeurs d'emploi, salariés (parcours de formations éligibles dans le cadre du CPF).

Tarifs

CPF, Demandeurs d'emploi , individuels payants : 25 € / heure , soit 175€ par journée de formation

VIVEA : selon grille tarifaire VIVEA 2025 -> voir fiche stage sur notre site Internet

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole - 2, place de l'ancienne gare - 48400 Florac

☎ 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Viandes & Poissons



- Découpe et transformation de l'agneau ♦ du 24 au 27 mars
- Transformation des poissons d'eau douce ♦ du 7 au 9 octobre
- Découpe et transformation du porc ♦ du 3 au 6 novembre
- Découpe et transformation des volailles ♦ du 1 au 4 décembre

Produits laitiers : brebis, chèvre et vache



- Fabrication de fromages (pâtes lactiques, molles et pressées) ♦ du 7 au 11 avril
♦ du 15 au 19 septembre
- Fabrication de Yaourts ♦ du 28 au 30 avril
- Confiture de lait, desserts lactés, fromages frais et beurre ♦ du 14 au 16 octobre
- GBPH fermier européen : élaborer son plan de maîtrise sanitaire en production laitière ♦ du 19 au 20 novembre

Techniques de conservation



- Conduite d'un autoclave et conservation sous-vide ♦ du 14 au 16 janvier
♦ du 3 au 5 mars
♦ du 5 au 7 mai
♦ du 16 au 18 septembre
♦ du 18 au 20 novembre

Pour les stagiaires en formation professionnelle agricole :

UCARES « Transformation agroalimentaire »

Nous contacter

Fruits



- Transformation des fruits ♦ du 27 au 31 janvier
♦ du 3 au 7 mars
♦ du 7 au 11 avril
♦ du 12 au 16 mai
♦ du 15 au 19 septembre
♦ du 13 au 17 octobre
♦ du 1 au 5 décembre
- Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits ♦ du 10 au 12 février
♦ du 28 au 30 avril
♦ du 1 au 3 octobre
♦ du 12 au 14 novembre
- Séchage des fruits et légumes ♦ du 20 au 21 janvier
♦ du 10 au 11 juin
♦ du 6 au 7 octobre
- Transformation des fruits à coque : Noix, noisette, amande **NOUVEAUTÉ** ♦ du 12 au 13 novembre
- Transformation des châtaignes ♦ du 25 au 28 novembre

Miel et produits sucrés



- Transformation du miel ♦ du 24 au 28 mars
♦ du 3 au 7 novembre
- Fabrication de glaces et sorbets ♦ du 10 au 14 février
♦ du 12 au 16 mai
♦ du 29 sept. au 3 octobre
- Initiation à la confiserie ♦ du 28 au 30 avril
♦ du 14 au 16 octobre

Céréales



- Fabrication de pâtes fraîches et sèches ♦ du 25 au 27 novembre

Légumes, Plantes, Champignons



- Transformation des légumes et lactofermentation ♦ du 14 au 17 janvier
♦ du 18 au 21 mars
♦ du 10 au 13 juin
♦ du 23 au 26 septembre
♦ du 18 au 21 novembre
- Vinaigres, conserves à base de vinaigre et moutardes ♦ du 22 au 24 janvier
♦ du 17 au 19 mars
♦ du 26 au 28 mai
♦ du 22 au 24 septembre
♦ 4 au 6 novembre
- Transformation des plantes (en produits alimentaires) ♦ du 11 au 13 mars
♦ du 5 au 7 mai
♦ du 1 au 3 octobre
- Transformation des champignons ♦ du 7 au 9 octobre
- Transformation des légumineuses **NOUVEAUTÉ** ♦ du 15 au 16 décembre

Pour consolider son projet



- Hygiène et HACCP : Élaborer un plan de maîtrise sanitaire ♦ du 28 au 30 janvier
♦ du 7 au 9 avril
♦ du 13 au 15 mai
♦ du 10 au 12 juin
♦ du 29 sept. au 1 octobre
♦ du 2 au 4 décembre
- Conception d'un atelier agroalimentaire ♦ du 4 au 6 février
♦ du 1 au 3 avril
♦ du 12 au 14 novembre

Programmes détaillés et bulletin d'inscription sur :
www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date dernière mise à jour : 04/10/2024