

## MODULES TRANSFORMATION LAITIERE - 2018-2019

### Objectif général

Situer et organiser son activité de transformation laitière sur les plans technique, économique et réglementaire en lien avec l'activité de production et son territoire.

### Déroulement de la formation

Les modules de formation sont indépendants les uns des autres horaires 9h00-12h00 13h00-17h00 ou 8h30-12h30 à 13h30- 6h30 en fonction des besoins pédagogiques.

<p><b>Module :</b> Présentation des obligations réglementaires d'un atelier de transformation  <b>1 jour (théorie)</b>  <b>15/01/2019, 29/01/2019, 26/02/2019, 12/03/2019, 26/03/2019</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différents statuts sanitaires</li> <li>• Dossier de demande d'agrément</li> <li>• Composition du plan de maîtrise sanitaire</li> <li>• Paquet Hygiène</li> <li>• La méthode HACCP en lien avec GBPH</li> <li>• Apprécier la qualité biochimique et microbiologique d'un lait à destination de la transformation fermière</li> </ul> <p><i>Cette journée de formation est obligatoire avant de suivre les autres modules</i></p>
<p><b>Module 1:</b>  <b>La technologie du lait fermenté (yaourt)</b>  <b>21 et 22 janvier 2019</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les opérations de transformation de la technologie « yaourt » (étuvé et brassé)</li> <li>• S'approprier le diaporama de fabrication (les différentes étapes de fabrication)</li> <li>• Suivi technico-éco des desserts lactés</li> </ul>
<p><b>Module 2:</b>  <b>La fabrication fromages frais</b>  <b>4 et 5 février 2019</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriquer différents produits laitiers à partir de la technologie des fromages frais (fromage blanc, faisselles, aromatisés)</li> <li>• Respecter les principes d'hygiène et de sécurité dans un atelier de transformation (personnel, matériel, locaux,...)</li> </ul>
<p><b>Module 3:</b>  <b>La technologie des fromages à pâte molle, à croûte fleurie et à croûte lavée.</b>  <b>4 et 5 mars 2019</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les étapes de fabrication de fromages à pâte molle en lien avec une fiche de fabrication (pâte molle à croûte fleurie type camembert et à croûte lavée type maroilles)</li> <li>• Acquérir les bases fondamentales de la technique fromagère (de la réception du lait à la coagulation enzymatique)</li> </ul>
<p><b>Module 4:</b>  <b>La technologie des fromages à pâte pressée non cuite</b>  <b>18 et 19 mars 2019</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les étapes de fabrication de fromages à pâte pressée en lien avec une fiche de fabrication (pâte pressée non cuite type tomme)</li> <li>• Acquérir les bases fondamentales de la technique fromagère (de l'égouttage au salage)</li> </ul>

<p><b>Module 5:</b>  <b>La technologie des desserts lactés</b>  <b>1 et 2 Avril 2019</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriquer différents produits laitiers à partir de la technologie des desserts lactés (crème dessert, flans...)</li> <li>• Présentation des obligations réglementaires au niveau d'un atelier de transformation (Paquet Hygiène, dérogation / agrément, GBPH / HACCP)</li> <li>• Réaliser le suivi technico-économique d'une fabrication de produits frais (calcul du coût de production)</li> </ul>
<p><b>Module 6:</b>  <b>La technologie des crèmes et du beurre</b>  <b>07 et 08 janvier 2019</b>  <b>29 et 30 avril 2019</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les différentes étapes de la fabrication des crèmes et du beurre</li> <li>• Connaître les équipements spécifiques et les principes de base de la fabrication du beurre et des crèmes</li> </ul>
<p><b>Module 7:</b>  <b>La technologie des crèmes glacées</b>  <b>13 et 14 mai 2019</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les opérations de transformation de la technologie « crème glacée »</li> <li>• Connaître les équipements spécifiques et les principes de base de la fabrication du sorbet et de la crème glacée</li> <li>• Savoir faire le choix le plus adapté pour développer une gamme en produits glacés</li> </ul>
<p><b>Module 8:</b>  <b>L'aménagement d'un atelier de transformation laitière</b>  <b>27 et 28 mai 2019</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristiques de la conception des locaux et des équipements et justification de leur importance dans le processus de fabrication</li> <li>• Organisation des locaux et choix techniques en fonction des objectifs et des contraintes d'utilisation</li> </ul>

### Modalités pratiques

**Tarifs :** Prise en charge pour les contributeurs VIVEA (participation de 3euros/h obligatoire) pour les statuts agricoles reconnus\*.

**Pour tout autre public, nous contacter au 03/27/20/07/40 ou au 06/15/97/52/11. [maria.mascaro@educagri.fr](mailto:maria.mascaro@educagri.fr)**

**Service de restauration :** 7,65€ le repas du midi (entrée, plat du jour, fromage, dessert, boisson).

**Desserte SNCF** à environ 2 km du site de formation.

**Pour les journées de formation pratique en atelier de transformation,** prévoir si possible des bottes (*prêt de bottes possible*), un maillot et un pantalon, si possible blancs, à utiliser uniquement en atelier.

*\*Frais d'une session de formation réduits grâce aux soutiens financiers du VIVEA (fonds pour la formation de la profession agricole) pour les statuts agricoles suivants : chef d'exploitation, conjointe collaboratrice, aide familial, toute personne engagée dans une démarche d'installation.*