

Les fondamentaux de la technologie fromagère et des produits laitiers frais

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFPA ENILIA ENSMIC
Gwenola Kerloch
05.46.27.69.00
epl.surgeres@educagri.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(vé) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Découvrir les bases de la transformation des produits laitiers frais (fromage frais, yaourt, beurre) et des technologies fromagères (pâtes molles et pâtes dures) Conduire une fabrication de produits laitiers , de la mise en œuvre du lait au conditionnement, en respectant les critères d'hygiène, de qualité et de sécurité

Contenu et modalités d'organisation

? Citer le rôle des composants du lait dans les fabrications ? Présenter le rôle des étapes majeures des fabrications de fromages frais, yaourts et beurre ? Identifier les contrôles à réaliser, leurs rôles et les valeurs de conformité attendues ? Réaliser les fabrications et les analyses ? Citer les étapes clés pour la constitution du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Modularisé**

Validation(s) Visée(s)

CQP conducteur de machine dans la transformation laitière - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00375692	du 03/10/2023 au 08/12/2023	Surgères (17)	CFPA ENILIA ENSMIC		MON COMPTE FORMATION	FPC