

Fabrication du fromage à base des végétaux

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ASECEL ECOLEFEST
Montano
06.65.77.23.34
formation@ecolefest.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préquification (Niveau 2
européen)

Conditions d'accès :

La participation aux entretiens individuels
d'encadrement du projet de formation et le
questionnaire de positionnement remplie en
retour

Prérequis pédagogiques :

Participer aux rendez-vous informatives,
questionnaire de positionnement; savoir
compter, lire et écrire.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

La formation est composée de 5 chapitres avec des points et questions, des contrôles continus (quizz de progression) à la fin de chaque chapitre abordé, le bilan du projet individuel et une grille d'évaluation pour la validation des compétences acquises. à savoir : Chapitre-I : Présentation des projets individuel et des attentes des apprenants Chapitre-II : La focalisation sur les protéines et son rapprochement aux aliments à base de lait. Chapitre-III : Le choix d'une base végétale. - La variété d'ingrédients végétaux tels que les noix de cajou, les amandes, les noisettes, les graines de tournesol ou le soja. - Le fromage végétal en utilisant des noix, des graines ou des légumes secs Chapitre-IV : le processus de fermentation et hygiène - Les ferments pro-biotiques conçus pour les fromages végétaux Chapitre-V : La maturation du fromage végétal en fonction de la variété - Les différents type de fromage à partir de la fabrication en utilisant de la matière première végétale.

Contenu et modalités d'organisation

Chapitre-I : Présentation des projets individuel et des attentes des apprenants La manque d'information et le désinformation Les protéines, définitions et apporte nutritionnel Les protéines de soja texturées Le public et les motivations Les élargies aux aliments L'intolérance à certains aliments et les causes Les préjugés et les stéréotypes Les problèmes de santé Contrôle continu quizz pour un suivi de progression Chapitre-II : La focalisation sur les protéines et son rapprochement aux aliments à base du lait. - Les protéines et comment les utiliser pour fabriquer du fromage - Recenser les besoins en approvisionnement - Entretien des relations professionnelles et entretenir un réseau des agriculteurs pour favoriser un approvisionnement adéquat. - Connaître le processus pour la fabrication de fromage végétal traditionnel, mais sans l'utilisation de produits laitiers. - Contrôle continu (quizz de progression) Chapitre-III : Le choix d'une base végétale. - La variété d'ingrédients végétaux tels que les noix de cajou, les amandes, les noisettes, les graines de tournesol ou le soja. - Le fromage végétal en utilisant des noix, des graines ou des légumes secs - Le fromage crémeux et les différentes textures et la saveur. - Les aromatisants tels que de l'ail, des herbes, du sel, du jus de citron, de l'huile d'olive ou des épices. - Point et questions - Contrôle continu quizz de progression Chapitre-IV : le processus de fermentation et hygiène - Les ferments pro-biotiques conçus pour les fromages végétaux - La fermentation, la maturation, les saveurs, les arômes et les textures caractéristiques du fromage végétal. - L'hydratations et la re-hydratation du fromage - L'élimination des bulles. - La température idéale et la consistance du fromage (20 à 25° C) - Les conditions d'hygiène strictes pour éviter des contaminations - L'acidification et à la transformation du goût du fromage. - Point et questions - Contrôle continu quizz de progression Chapitre-V : La maturation du fromage végétal en fonction de la variété - Les différents type de fromage à partir de la fabrication en utilisant de la matière première végétale. - Métier Traitier - Organisation de la production du fromage - Contact client et comment réaliser une livraison

...
Durées de la formation

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

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Fabrication du fromage à base des végétaux, pour les personnes allergiques, intolérants à la lactose; un suivi à chaud pendant tout le parcours du formation, préparation au BP spécialité "Arts de la cuisine"

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00497346	du 19/08/2024 au 19/09/2024	(33)	ASECEL ECOLEFEST		Non éligible	FPC
00497347	du 23/09/2024 au 26/10/2024	(33)	ASECEL ECOLEFEST		Non éligible	FPC
00497348	du 11/11/2024 au 13/12/2024	(33)	ASECEL ECOLEFEST		Non éligible	FPC
00497350	du 13/01/2025 au 14/02/2025	(33)	ASECEL ECOLEFEST		Non éligible	FPC

00497351du 28/04/2025 au
30/05/2025

(33)

**ASECEL
ECOLEFEST**Non
éligible**00497352**du 17/07/2025 au
18/08/2025

(33)

**ASECEL
ECOLEFEST**Non
éligible**00497353**du 28/08/2025 au
26/09/2025

(33)

**ASECEL
ECOLEFEST**Non
éligible**00497354**du 29/09/2025 au
29/10/2025

(33)

**ASECEL
ECOLEFEST**Non
éligible**00497355**du 17/11/2025 au
17/12/2025

(33)

**ASECEL
ECOLEFEST**Non
éligible