\"Affiner\" ses techniques de transformation fromagère et \"écrémer\" les incidents de fabrication !

3 journées pour maitriser l'hygiène et la méthode HACCP en fromagerie, la fabrication de fromages lactiques et de pâtes pressées.

OBJECTIFS

Maîtriser le savoir faire de la production de fromages fermiers à partir de laits (vaches et/ou chèvres et/ou brebis) pour proposer cette gamme de produits en circuits courts

CONTENU

Initiation à la microbiologie de base et celle spécifique à l'atelier de transformation.
Présentation des sources possibles de contamination et des protocoles de nettoyage, désinfection et de la mise en œuvre de la démarche HACCP sur un atelier de fabrication.
Définition des fromages lactique et à pâtes pressées. Présentation de leur diversité (laits de vache, chèvres, brebis) et approche théorique et pratique pour chacun d'entre eux de la préparation du lait, du caillage, du moulage, de l'égouttage, du retournement, du salage, de l'affinage et d'emballage des fromages.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR Loire

DURÉE : 3 jour(s)

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea
Autres nous consulter

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Martial GRANJON - 04 77 26 45 51
addear.42@wanadoo.fr
ADDEAR 42

NOTE : Repas partagé

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
03/11/2014	A définir 42 Loire	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.
21/10/2014	A définir 42 Loire	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.
13/10/2014	A définir 42 Loire	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)