Intégrer la méthode HACCP du montage de son labo de transfo à la commercialisation de ses fromages

OBJECTIFS

3,5 journées pour maîtriser la qualité de ses fromages lactiques de la conception de son laboratoire en passant par les process de transformation, d'affinage et de dégustation.

CONTENU

Formation intégrant ½ journée d'accompagnement individuel sur les projets de laboratoires de chacun(e).

Objectif général de l'action de formation :
Maîtriser la démarche qualité (méthode) HACCP de A à Z au sein de son atelier de transformation fromagère et garantir un suivi sérieux et professionnel de sa gamme de produits de la transformation jusqu'à la commercialisation. Cette formation s'applique à la production de fromages fermiers à partir de laits crus (vaches et/ou chèvres et/ou brebis) pour diversifier les débouchés et proposer cette nouvelle gamme de produits en circuits courts.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR Loire

DURÉE : 3 jour(s)
DATE LIMITE : 13/01/2017

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Martial GRANJON
addear.42@wanadoo.fr
ADDEAR Loire
4 Bis rue Philibert MOTTIN
42110 Feurs
Tel. 04 77 26 45 51
N° d'organisme de formation :
82420117742

NOTE : Repas partagé tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
27/03/2017	GAEC de La Ferme des Pialles, lieu dit Bassin 42410 Loire	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.
23/01/2017	GAEC de La Ferme des Pialles, lieu dit Bassin 42410 Loire	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.
17/01/2017	GAEC de La Ferme des Pialles, lieu dit Bassin 42410 Loire	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

THÈMES

Commercialisation, circuits courts

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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