Maitriser la fabrication de vos fromages à pâte persillée

2 jours de formation, avec Cédric Albert, formateur indépendant : From'AC.

PUBLIC CIBLE

Eleveurs.euses fromagers ou porteurs.euses de projet

OBJECTIFS

 Etre capable de mettre en œuvre une fabrication de pâte persillée.
 Etre capable d'utiliser des ferments lactiques et d'affinage pour les pâtes persillées.
 Etre capable de raisonner l'affinage des fromages à pâtes persillées.
 Etre capable d'identifier et raisonner les principaux défauts et altérations des pâtes persillées.

ENJEUX

Mieux comprendre et maîtriser fabrication de vos fromages à pâte persillée
Mise en pratique avec 3 technos différentes
Appréhender les bases théoriques de la fabrication et d'approfondir les réactions d'affinage.
Donner des astuces pratiques pour les soins et comprendre les origines des réussites et défauts.
Elle donnera les connaissances et compétences pour mieux gérer les paramètres d'affinage et améliorer la gestion/conception de sa cave.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire
Avoir suivi ou pris connaissance de la formation Levains indigènes est un plus.

CONTENU

 Qualité du lait à mettre en œuvre.
 Présentation des différentes pâtes persillées.
 La maturation des laits en pâtes persillées.
 Diagramme de fabrications et points clés à maîtriser.
 Salage et affinage des pâtes persillées.
 Défauts et accidents de fabrication.
 Les opérations de fabrication en cuve de façon autonome.
 Salage et affinage de ce type de fromages.
 Dégustation

Mise en pratique avec 3 technos différentes

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, avec supports de formation.
Mise en pratique avec 3 technos différentes
Retours d"expériences.
Échanges collectifs entre participants.
Visite de fromageries et caves.

MOYENS MATÉRIELS

Diapo
Ferme qui accueille

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR 38

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 04/02/2023

MODALITÉS D'ACCÈS
Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes.
Accessibilité aux personnes handicapées : nous vous invitons à nous contacter directement sur ce sujet pour évaluer et adapter si besoin.

TARIFS

Non adhérent	**50 €**
Non agricole	**50 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Non éligibles VIVEA, porteurs de projets : nous contacter svp !

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Mignot Charlène
addear38@wanadoo.fr
Tél. : 09 60 03 50 14 / 07 66 79 68 60
Addear 38
117, rue des Alliés
38 030 Grenoble

MENTIONS
les modalités d'accès seront précisées lor s de la confirmation d'inscription

SATISFACTION : 92
NOTE : Repas à apporter.

En continu au cours des interventions et des mises en situation. L'évaluation se fera avec un questionnaire bilan écrit de fin de formation portant sur le contenu et la forme de la formation.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR
82690566569

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert,qualiopi,datadock

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
07/02/2023	Ferme Barthoux 38650 Isère	Avec Cédric Albert, formateur indépendant : From\'AC. Animation : Charlène Mignot, ADDEAR38.
09/02/2023	Ferme La Faurie 38700 Isère	Avec Cédric Albert, formateur indépendant : From\'AC. Animation : Charlène Mignot, ADDEAR38.

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques | Autres | Agriculture biologique | Alimentation, conduite d\'élevage | Approche globale | Pratiques d\'élevage | Autonomie | Commercialisation, circuits courts

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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