# **TECHNOLOGIE FROMAGERE FERMIERE**

A la découverte des différentes technologies fromagères



TAUX DE SATISFACTION

98%

100% TAUX DE RETOUR



### **Objectifs**

- Connaitre les principales étapes de fabrication des principales technologies fromagères, les points de maîtrises, et les clés de résolution d'accidents
- Connaître la réglementation spécifique aux ateliers de fabrication de produits laitiers



### **Contenus**

- Les matins : fabrication au laboratoire du Centre Fromager (toutes technologies)
- Les après-midi : suivi des fabrications et théorie :
  - Savoir les bases de la transformation du lait
  - Connaître le schémas de fabrication
  - Présenter les outils de mesures de suivi
  - Maîtriser les accidents en fromagerie
  - Connaître la réglementation



### Public cible

Porteurs de projet en transformation fromagère fermière de Bourgogne et d'autres régions

Fromagers et fermiers de Bourgogne et d'autres régions



#### **Guillemette Allut**

Formatrice en produits laitiers au CFPPA de Mâcon-Davayé

### **Informations** pratiques

Durée : 4,5 jours - (31.5 heures)

Dates: Lundi 20 au vendredi 24 novembre 2023

Lieu: CFPPA Davayé - VitiCapFormations

Les Poncétys - 71960 Davayé

Formation en présentiel

### **Modalités** d'inscription

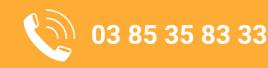
Pour les salariés : Possible prise en charge par OCAPIAT

Pour les exploitants : Prise en charge par le VIVEA, pour cela

renvoyer le bulletin d'inscription accompagné des 2 chèques

à l'ordre de l'Agent Comptable EPLE Davayé

Autre statut: Auto financement - Nous contacter



#### **VITI CAP FORMATIONS**

**CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLE** 

## **Bulletin d'inscription**

Contact : Céline Jacquot

#### A retourner au CFPPA Mâcon-Davayé

Adresse: Les Poncétys - 71960 Davayé

Tel: 03.85.35.83.33 E.mail: cfppa.davaye@educagri.fr



### INFORMATIONS PERSONNELLES Nom et prénom : Adresse: Code postal: Ville: Date de naissance : Lieu de naissance : Téléphone: Email: Niveau de formation : Comment avec vous connu la formation : FORMATION - TECHNOLOGIE FROMAGÈRE FERMIÈRE - SESSION NOVEMBRE 2023 Je suis salarié(e) agricole - Merci de prendre directement contact avec le centre 1- Je joins un 1er chèque de 945 euros pour les frais de formation<sup>(1)</sup> Je suis cotisant(e) VIVEA 2- Je joins un 2ème chèque de 157.50 euros pour la participation complémentaire<sup>(2)</sup> Autre: Je m'auto finance Je joins 1 chèque de 1102.50 euros pour les frais de formation Attention, l'inscription ne sera effective qu'à réception du bulletin et du ou des chèques libellés à l'ordre de l'agence comptable EPLE Davayé. (1) - restitué et non encaissé si prise en charge VIVEA (2) - En tant que chef d'exploitation, vous pouvez bénéficier du crédit d'impôt formation - renseignement lors de votre inscription Hébergement (dans la limite des places disponibles) : Je souhaite être contacté par le référent handicap du centre : Je suis intéressé(e) Je ne suis pas intéressé(e) Oui Non

**Signature** 

MERCI POUR VOTRE INSCRIPTION



date