

# TECHNOLOGIE FROMAGERE FERMIERE

A la découverte des  
différentes technologies  
fromagères



TAUX DE SATISFACTION

98%

100% TAUX DE RETOUR



## Objectifs

- Connaître 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



## Intervenant

**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 OCAPAT

**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



**03 85 35 83 33**

Adresse : Les Poncétys 71960 Davayé

Site internet : [www.viticapformation.fr](http://www.viticapformation.fr)

Email : [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)



## 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 :  /  / Téléphone : Lieu de naissance : Email : Niveau de formation : Comment avez-vous connu la formation : 

## FORMATION - TECHNOLOGIE FROMAGÈRE FERMIERE - SESSION NOVEMBRE 2023

 Je suis salarié(e) agricole - Merci de prendre directement contact avec le centre Je suis cotisant(e) VIVEA **1- Je joins un 1er chèque de 945 euros pour les frais de formation<sup>(1)</sup>**  
**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.**<sup>(1)</sup> - restitué et non encaissé si prise en charge VIVEA<sup>(2)</sup> - 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

\_\_\_\_\_ date

\_\_\_\_\_ Signature

MERCI POUR VOTRE INSCRIPTION

## Informations supplémentaires :

Consulter notre actualité sur notre site

[www.viticapformation.fr](http://www.viticapformation.fr)

ou suivez nous sur nos réseaux @ABC Davayé