



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarteak

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

S'INITIER À LA TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS



Version du 3/04/2023

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / APTITUDES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de

- Comprendre les notions de base en technologie des produits laitiers frais
- Mettre en œuvre la préparation et la fabrication des produits laitiers fermentés (yaourts)
- Mettre en œuvre la préparation et la fabrication des produits laitiers frais lactique (fromage blanc etc.)
- Connaître la réglementation applicable en matière de produits laitiers frais (étiquetage, sécurité sanitaire)

PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers, et salariés de producteurs fermiers, porteurs de projets en transformation, demandeurs d'emploi

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

3 jours entre le 25 et le 29 septembre 2023, de 9h00 à 17h00 (soit 21h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 10 stagiaires

LIEU DE LA FORMATION

A définir

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Notions de base en technologie des produits laitiers frais. <i>(module essentiellement théorique + pratique en fin de journée)</i> Date à définir	Accueil, présentation de la formation et des stagiaires, tour de table des attentes de chacun Apports théoriques - La qualité du lait en produits laitiers frais - Caractéristiques des différents produits frais - Diagrammes de fabrication et points clés à maîtriser - Dénomination et réglementation associée aux différents produits laitiers frais Mise en pratique - Mise en maturation des laits	7h
Fabrication de produits laitiers fermentés (yaourts) <i>(alternance de pratique et théorie)</i> Date à définir	Réveil pédagogique Apports pratiques et théoriques - Mise en fabrication des laits - Etapes de fabrication - Mesures des paramètres physico-chimiques associés - Choix des ferments - Matériel de transformation pour la fabrication de produits laitiers fermentés	7h
Fabrication de produits laitiers frais <i>(alternance de pratique et théorie)</i> Date à définir	Réveil pédagogique Apports pratiques et théoriques - Fromages blancs : mise en fabrication, étapes de fabrication, mesures des paramètres physico-chimiques associés, choix des ferments, matériel de transformation - Yaourts : suivi des fabrications de la veille	7h

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☐ : 05.59.37.23.97 – ☐ : contact.apfpb@gmail.com www.idoki.org



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



- Analyse sensorielle des produits transformés et d'autres produits du commerce
- Echanges entre le formateur et les stagiaires (questions/réponses)
- Evaluations des acquis par le formateur
- Evaluation de la satisfaction des stagiaires
- Synthèse et bilan oral de la formation

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le formateur développera différentes méthodes pédagogiques afin de donner un caractère dynamique et concret à la formation :

- Exposé théorique avec présentation d'un support (remis à chaque stagiaire)
- Fabrication des produits avec les stagiaires
- Echanges et questions/réponses avec les stagiaires

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Jean-François COMBES, formateur en technologie des produits laitiers pour le CFPPA d'Aurillac

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur – quizz de fin de formation

Questionnaire écrit en fin de stage pour évaluer la satisfaction de la formation et l'adéquation entre le contenu de la formation avec les besoins des stagiaires.

MOYENS TECHNIQUES : Salle de transformation laitière pour la partie théorique et pratique.

Merci de porter une tenue complète de transformation : bottes blanches, tablier ou blouse (à défaut, l'association fournira des kits jetables pour les participants non équipés)

TARIFS

Pour les adhérents : 10€/jour – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les porteurs de projets en démarche d'installation (formation inscrite dans les préconisations avant-installation lors du PPP) et les paysans non adhérents : 15 €/j – prise en charge du restant par Vivéa.

Dans les autres cas : 28€/heure – merci de vous rapprocher de l'APFPB à apfpb.transformation@gmail.com pour vos prises en charge (OPCO, Pole Emploi, etc.)

DELAÏ D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au vendredi 22 septembre 2023

CONTACT : Christophe Ourricariet – 06.33.39.62.25 – apfpb.transfolait@gmail.com –

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET DEMANDES PARTICULIERES

Les personnes en situation de handicap, ainsi que les personnes qui ont des contraintes personnelles et/ou familiales (ex : enfants en bas-âge) et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation

Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation

Formation non accessible à distance -

Formation ne donnant pas lieu à la délivrance d'une certification professionnelle

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☐ : 05.59.37.23.97 – ☐ : contact.apfpb@gmail.com www.idoki.org