



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

LA TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS



Version du 18 septembre 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 frais lactiques (fromage blanc).
- 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.

Merci de renseigner vos besoins / attentes via ce lien :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdPg4a9d1jWQBK0ZJ6fzSt1BScY0cbWFnwluFBcPeCJudfWA/viewform?usp=sf_link

PRÉ-REQUIS : Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Mercredi 27, jeudi 28 et vendredi 29 septembre 2023, de 9h00 à 17h00 (soit 21h de formation).

Possibilité d'accueillir jusqu'à 12 stagiaires

LIEU DE LA FORMATION

Partie théorique et pratique (les trois journées) : chez Isabela BARREIX et J-Michel DUHALDE-Ferme ESPONDA - 64640 SAINT ESTEBEN. Un plan d'accès est joint au mail de convocation.

Voici le numéro d'Isabela BARREIX si besoin : 06 84 40 33 26.

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Notions de base en technologie des produits laitiers frais. <i>(module théorique + pratique en fin de journée)</i> . Mercredi 27 septembre 2023	Accueil, présentation de la formation et des stagiaires, tour de table des attentes de chacun. Apports théoriques : <ul style="list-style-type: none"> - 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 produits laitiers fermentés (yaourts) <i>(alternance pratique et théorie)</i> . Jeudi 28 septembre 2023	Réveil pédagogique. Apports pratiques et théoriques : <ul style="list-style-type: none"> - 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 pratique et théorie)</i> . Vendredi 29 septembre 2023	Réveil pédagogique Apports pratiques et théoriques <ul style="list-style-type: none"> - Fromages blancs : mise en fabrication, étapes de fabrication, mesurés des paramètres physico-chimiques associés, choix des ferments, matériel de transformation - Yaourts : suivi des fabrications de la veille - 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	7h

Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

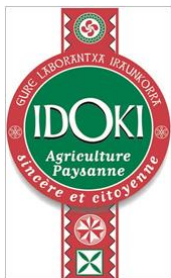
☎ : 05.59.37.23.97

✉ : apfpb@free.fr

www.idoki.org

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





Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



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 réunion avec vidéoprojecteur et paperboard.

Salle de travaux pratiques pour la transformation / Atelier fermier.

FORMATION EN SITUATION DE TRAVAIL

Chaque stagiaire doit porter une tenue adéquate et propre pour rentrer en atelier de transformation : bottes/sabots de transformation et tablier ou blouse blanche.

A défaut, des kits jetables seront disponibles pour chaque stagiaire

MODALITES DE RESTAURATION

Pour le 1^{er} jour : chacun amène de quoi manger et/ou boire, et on partage !

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 : 25€/heure – merci de vous rapprocher de l'APFPB à apfpb.transfolait@gmail.com pour vos prises en charge (OPCO, Pole Emploi, etc.)

DELAÏ D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au lundi 25 septembre 2023.

CONTACT : Christophe OURRICARIET – 06.33.39.62.25 – apfpb.transformation@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

Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97

✉ : apfpb@free.fr

www.idoki.org

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

