

## QUALITE DU LAIT

**Pré requis :** Avoir une activité de transformation fromagère

### Orienter la qualité chimique d'un lait par des techniques d'élevage

Influencer et évaluer les techniques d'élevage pour répondre aux exigences d'un lait cru fromageable

**2 jours** 18-19 novembre 2024

### Maitriser les techniques de traite

Maitriser la traite, pour répondre aux exigences de la transformation fromagère. Connaître le fonctionnement de la machine à traire pour garantir une traite optimale

**2 jours** 20-21 novembre 2024

## REGLEMENTATION

**Pré requis :** Avoir un projet professionnel

### Concevoir un atelier de fromagerie

Raisonnement des locaux, les équipements, les énergies, les matériaux et les flux en respectant la réglementation

**3 jours** 2-4 décembre 2024  
24-26 février 2025

**Pré requis :** Avoir une activité de transformation ou un projet professionnel

### Hygiène règlementaire (GBPH européen)

Appliquer la réglementation en matière d'hygiène en vue de mettre en place son Plan de Maitrise Sanitaire (Formation obligatoire).

**3 jours** 14-16 octobre 2024  
27-29 janvier 2025  
24-26 mars 2025

## TRANSFORMATION FROMAGERE

### POUR DEMARRER

**Pré requis :** Avoir un projet professionnel

### Initiation à la transformation fromagère\*

Découvrir en fabriquant les principales technologies fromagères et identifier les moyens de transformation

**4 jours** 9-12 sept 2024 4-7 novembre 2024  
3-6 février 2025 10-13 mars 2025  
31 mars au 03 avril 2025  
14-17 avril 2025

### POUR APPROFONDIR

**Pré requis :** Bases en transformation fromagère ou suivi de la formation initiation fromagère

### Technologie des pâtes pressées\*

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des pâtes pressées, raisonner les équipements et l'affinage

**3 jours** 30 septembre – 2 octobre 2024  
7-9 janvier 2025  
7-9 avril 2025

### Technologie des pâtes molles

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des pâtes molles, raisonner les équipements et l'affinage

**3 jours** 23-25 septembre 2024  
24-26 mars 2025

### Technologie des pâtes persillées\*

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des pâtes persillées, raisonner les équipements et l'affinage

**3 jours** 21-23 octobre 2024  
24-26 février 2025

### Technologie des lactiques\*

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des lactiques, raisonner les équipements et l'affinage

**4 jours** 7-10 octobre 2024  
9-12 décembre 2024  
17-20 février 2025

### POUR APPROFONDIR

**Pré requis :** Bases en transformation fromagère ou suivi de la formation initiation fromagère

### Les fabrications au lait de brebis\*

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des fromages au lait de brebis

**4 jours** 10-13 février 2025

### Les fabrications au lait de chèvre\*

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des fromages au lait de chèvre autre que lactique

**4 jours** 13-16 janvier 2025

### POUR SE DIVERSIFIER

**Pré requis :** Bases en transformation fromagère ou suivi de la formation initiation fromagère

### Technologie des pâtes filées\*

Découvrir en fabriquant les pâtes filées et identifier les moyens de transformation

**2 jours** 25-26 novembre 2024

### POUR SE PERFECTIONNER

**Pré requis :** Avoir des bases en transformation fromagère

### Accidents et défauts

Identifier les principaux accidents et défauts de fabrication fromagère et leurs causes

**2 jours** 17-18 février 2025

### L'affinage des fromages fermiers\*

Connaître les principes d'affinage et d'avoir les notions pour la mise en place d'un affinage à la ferme

**3 jours** 20-22 janvier 2025  
17-19 mars 2025

### L'ensemencement

Choisir et utiliser les ferments dans l'univers fermier

**2 jours** 9-10 avril 2025

## TRANSFORMATION DES PRODUITS FRAIS

### POUR DEMARRER

**Pré requis :** Avoir un projet professionnel

### Initiation à la fabrication des produits frais\*

Découvrir en fabriquant les principaux produits frais et identifier les moyens de transformation.

**4 jours** 16-19 septembre 2024  
12-15 novembre 2024  
17-20 mars 2025

### POUR SE DIVERSIFIER

**Pré requis :** Avoir des bases en transformation fromagère ou suivi de la formation initiation à la fabrication des produits frais

### Fabrication des glaces et crèmes glacées

Mettre en œuvre la fabrication des glaces et crèmes glacées. Découvrir les équipements et les formulations de recette

**2 jours** 23-24 janvier 2025

### POUR APPROFONDIR

**Pré requis :** Avoir des bases en transformation fromagère ou suivi de la formation initiation à la fabrication des produits frais

### Technologie des yaourts

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des yaourts, raisonner les équipements et les défauts de fabrication.

**2 jours** 5-6 décembre 2024  
27-28 mars 2025

### Technologie des crèmes et beurres

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des crèmes de consommation et du beurre, raisonner les équipements et les défauts de fabrication.

**2 jours** 27-28 novembre 2024

\* : Stages offre régionale OCAPAT 2024



# Transformation fromagère et produits laitiers fermiers

## Formations courtes

2024-2025



QualiFormAgri



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE  
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE



### Les formateurs

Une équipe de formateurs (trices) spécialisé(e)s en technologie fromagère, hygiène et production animale.



### Modalités pédagogiques

- Théorie en salle de classe
- Pratique dans le laboratoire technologique



Taux d'appréciation formations courtes 2023-2024 : **9.51/10**  
Taux de réussite : **100%**

**Autres prestations :** Formations adaptées aux besoins sur site et partout en France, Accompagnements de projets, Appuis et prestations techniques, Formations longues

### CFPPA

Lycée Georges Pompidou ENILV

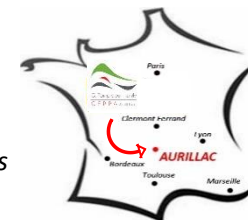
Rue de Salers - BP 537

15005 Aurillac cedex

Tel: 04 71 46 26 75

E-Mail: [cfppa.aurillac@educagri.fr](mailto:cfppa.aurillac@educagri.fr)

Site internet : [www.cfppa-aurillac.fr](http://www.cfppa-aurillac.fr)



web

Pour tout renseignement, contactez nous ou rendez-vous sur notre site internet.

Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Septembre	D	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	
Octobre	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	
Novembre	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	
Décembre	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	
Janvier	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	
Février	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	
Mars	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	
Avril	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	

06/05/2024

Les formations sont ouvertes à tout public ayant un projet professionnel. Elles seront réalisées sous réserve d'un nombre suffisant d'inscrits et de l'octroi des financements / Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter pour étudier la faisabilité de la formation.

