

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 24-25 novembre 2025

Maitriser les techniques de traite

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

2 jours 26-27 novembre 2025

REGLEMENTATION

Pré requis : Avoir un projet professionnel

Concevoir un atelier de fromagerie

Raisonner les locaux, les équipements, les énergies, les matériaux et les flux en respectant la réglementation.

* cette formation existe en distanciel (nous contacter)

3 jours

3-5 novembre 2025
19-21 janvier 2026

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

Hygiène réglementaire (GBPH européen) *

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

3 jours

13-15 octobre 2025
26-28 janvier 2026
16-18 mars 2026

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

15-18 sept 2025
15-18 décembre 2025
23-26 février 2026 23-26 mars 2026
20-23 avril 2026

POUR APPROFONDIR

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

Technologie des pâtes pressées *

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

3 jours

22-24 septembre 2025
6-8 janvier 2026
2-4 mars 2026

Technologie des pâtes molles*

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

3 jours

29 septembre au 1 octobre 2025
9-11 mars 2026

Technologie des pâtes persillées*

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

3 jours

20-22 octobre 2025
30 mars au 1 avril 2026

Technologie des lactiques *

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

4 jours

8-11 décembre 2025
30 mars au 2 avril 2026

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 maitriser la fabrication des fromages au lait de brebis

4 jours 9-12 février 2026

Les fabrications au lait de chèvre *

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

4 jours 12-15 janvier 2026

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 5-6 février 2026

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 12-13 mars 2026

L'affinage des fromages fermiers *

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

3 jours 1-3 décembre 2025
2-4 février 2026

NOUVEAUTES

- Bloc de compétences de 70h – transformer la production de lait – Financable par le CPF

- Webinaire sur des thèmes techniques

Nous contacter pour plus d'infos

*Stages offre régionale OCAPIAT 2025



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.



	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril
1 L	1 M	Pâtes molles 1 S	1 L	1 J	1 D	1 D	1 M	Lactique 1 M
2 M	2 L	2 D	2 M	Affinage 1 2 V	2 L	2 L	2 L	Persilléées 2 L
3 M	3 V		3 M	3 S	3 M	3 M	3 M	
4 J	4 S	4 M	4 Conception 1 4 J	4 D	4 M	4 M	4 S	
5 V	5 D	5 M	5 V	5 L	5 I	5 I	5 D	
6 S	6 L	6 J	6 S	6 M	Pâtes filées 6 V	6 V	6 L	
7 D	7 M	7 V	7 D	7 M	Pâtes 7 S	7 S	7 M	
8 L	8 M		8 S	8 L	Pressées 8 D	8 D	8 M	
9 M	9 J	9 D	9 M	9 V	9 L	9 L	9 J	
10 M	10 V		10 L	10 M	Lactique 1 10 S	10 M	10 V	
11 J	11 S	11 M	11 J	11 I	Brébis 11 M	11 M	11 S	
12 V	12 D	12 D	12 M	12 L		12 L	12 J	Défauts 12 D
13 S	13 L	13 J	13 S	13 M		13 V	13 V	
14 D	14 M	Hygiène 1 14 V	14 D	14 M	Chèvre 14 S	14 S	14 M	
15 L	15 M		15 S	15 L	Brébis 15 J	15 D	15 M	
16 M	Initiation 16 J		16 D	16 M	Initiation 16 V	16 L	16 L	
17 M	from 1 17 V		17 L	17 M	From 2 17 M	17 M	17 M	Hygiène 3 17 V
18 J	18 S		18 M	18 J	From 2 18 D	18 M	18 S	
19 V	19 D	19 M	19 V	19 L	From 2 19 J	19 J	19 D	
20 S	20 L	Pâtes 20 J	Crème beurre 20 S	20 M	Conception 20 V	20 V	20 L	
21 D	21 M	Pâtes Persilléées 21 V	21 J	21 D	From 3 21 M	21 S	21 M	Initiation From 5
22 L	Pâtes 22 M	1	22 S	22 M	Glace 22 D	22 D	22 L	
23 M	Pressées 23 J		23 D	23 M	Glace 23 V	23 L	23 J	
24 M	1	24 V		24 M	Initiation 24 S	24 M	24 V	
25 J	25 S		25 M	25 J	From 3 25 M	25 M	25 S	
26 V		26 D	26 M	26 V	Traite 26 L	26 L	26 D	
27 S	27 L		27 J	27 S	Hygiène 2 27 M	27 V	27 L	
28 D	28 M		28 V	28 D	Hygiène 2 28 S	28 S	28 M	
29 L	Pâtes 29 M		29 S	29 L	Yaoout 1 29 J	29 J	29 M	
30 M	Molles 1 30 J		30 D	30 M	Yaoout 2 30 V	30 V	30 J	
	31 V			31 M	Lactique persilléées 2 31 S	31 M	31 L	

06/05/2025



Transformation fromagère et produits laitiers fermiers

Formations courtes

2025-2026



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 2024-2025 : 9.46/10
Taux de réussite : 100%

CFPPA

Lycée Georges Pompidou ENILV

Rue de Salers - BP 537

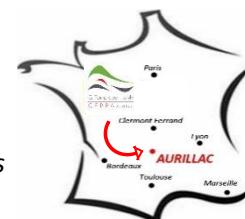
15005 Aurillac cedex

Tel: 04 71 46 26 75

E-Mail: cfppa.aurillac@educagri.fr

Site internet : www.cfppa-aurillac.fr

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



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