"Affiner" ses techniques de transformation fromagère et "écrémer" les incidents de fabrication !

3 journées pour maitriser l’hygiène et la méthode HACCP en fromagerie, la fabrication de fromages lactiques et de pâtes pressées.

Objectifs

Maîtriser le savoir faire de la production de fromages fermiers à partir de laits (vaches et/ou chèvres et/ou brebis) pour proposer cette gamme de produits en circuits courts

Contenu

Initiation à la microbiologie de base et celle spécifique à l'atelier de transformation. Présentation des sources possibles de contamination et des protocoles de nettoyage, désinfection et de la mise en œuvre de la démarche HACCP sur un atelier de fabrication.
Définition des fromages lactique et à pâtes pressées. Présentation de leur diversité (laits de vache, chèvres, brebis) et approche théorique et pratique pour chacun d’entre eux de la préparation du lait, du caillage, du moulage, de l’égouttage, du retournement, du salage, de l’affinage et d’emballage des fromages.

Infos complémentaires

Organisée par ADDEAR Loire

Durée de la formation 3 jour(s)

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Autres nous consulter

Plus de renseignements
Martial GRANJON - 04 77 26 45 51
addear.42@wanadoo.fr
ADDEAR 42

Taux de satisfaction : %

Repas partagé

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

13 oct 2014 09:30 - 17:00 (7hrs)	A définir 42	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.
21 oct 2014 09:30 - 17:00	A définir 42	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.
03 nov 2014 09:30 - 17:00 (7hrs)	A définir 42	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom ___________________ Prenom ____________________

Adresse ____

Courriel ________________________ Téléphone ___________