

FORMATION PROFESSIONNELLE



Bio en Grand Est



Initiation à la transformation fromagère : du lait de vache aux fromages -

Les étapes clés

Mercredi 25 janvier 2022

Vosges (88)

Nouvelle formation

Durée : 7 heures soit 1 jour(s)
Intervenant(s) : David Roussey, expert en fromagerie (expérience de plus de 30 ans dans différentes fromageries)

Objectif de la formation : comprendre toutes les étapes nécessaires à la fabrication du fromage de la préparation du lait à l'emballage

Pré-requis : Aucun

	Adhérent	Non-adhérent
	Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel	
Stagiaire contributeur VIVEA	-	-
Stagiaire non contributeur VIVEA	224,00 €	336,00 €
Demi-Tarif	112,00 €	168,00 €

Pour les stagiaires non contributeurs Vivea, des financements sont possibles, consultez notre site pour plus d'informations biograndest.org/seformer

Méthodes pédagogiques :

Tour de table des attentes et des besoins des stagiaires
La formation est illustrée par un PowerPoint
Echanges entre stagiaires et intervenant

Moyens d'évaluation :

Questionnaire d'auto-évaluation en entrée et sortie de formation

Responsable de la formation : SICARD Julia
julia.sicard@biograndest.org
06.52.69.13.89

Programme de la formation :

Date	Lieu	Description
25/01/2023	Valleroy le Sec (88800)	Description et classification des fromages Les étapes nécessaires à la transformation du lait en fromage (Préparation du lait ; le rôle des ferments lactiques et d'affinage ; le travail en cuve ; Acidification et égouttage ; salage et affinage ; emballage et stockage.) Hygiène et sécurité en fromagerie

Repas tiré du sac le midi ou restaurant. Date limite d'inscription à la formation : jeudi 12 janvier 2023.

Horaires de formation : 9h30-12h30/ 13h00-17h00

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

Bio en Grand Est est certifié pour son activité de



Retrouvez nos Conditions générales de formation et notre Règlement intérieur en ligne sur biograndest.org/se-former/

Bulletin d'inscription

à la formation : **Initiation à la transformation fromagère : du lait de vache aux fromages - les étapes clés**

NOM - Prénom :
Mail :
Tél. :
Date de naissance :

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :

- chef d'exploitation
 Conjoint(e) collaborateur(trice)
 Aide familiale
 Cotisant(e) solidaire
 Salarié(e)
 Autre – précisez :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le 12/01/2023

julia.sicard@biograndest.org

Bio Grand Est LES PROVINCES, 1 Av. de l'Europe, 54520 Laxou

NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.