

FORMATION PROFESSIONNELLE



• Bio en Grand Est •



FORMATION FROMAGERIE : METTRE EN PLACE OU AMÉLIORER VÔTRE FABRICATION DE PÂTES PRESSÉES NON CUITES

Lundi 19 janvier, mardi 27 janvier, mercredi 28 janvier, lundi 2 mars

Meurthe et Moselle (54)

Indice de satisfaction des stagiaires : nouvelle formation

Durée : 18h00 heures soit 1 jour(s)
Intervenant(s) : Joshua CHEVILLARD, Formateur à From'AC, ancien Eleveurs du Grand Est qui font de la transformation fromagères fermières et porteurs de projet, fromagers

Objectif de la formation :

Acquérir les bases théoriques et donner les astuces pratiques afin de mettre en place ou d'améliorer sa fabrication de pâtes pressées.

Pré-requis :

	Adhérent	Non-adhérent
Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel	-	-
Stagiaire contributeur VIVEA	-	-
Stagiaire non contributeur VIVEA	558,00 €	837,00 €
Demi-Tarif	279,00 €	418,50 €

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

Méthodes pédagogiques :

2 jours en labo fromagers fermiers à observer et pratiquer. 4h de modules en ligne à distance pour acquérir les bases théoriques

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

Moyens d'évaluation :

questionnaire d'auto-évaluation en début et fin de formation

Programme de la formation :

lundi 19 janvier	En Ligne 14h00-16h00	Tour de table besoins de formations Caractéristiques de chaque technologie de pâtes pressées.
mardi 27 janvier	Migneville - 9h30/17h30	Qualité du lait et ensemencement en Pâtes pressées En labo : Fabrication de divers PP (fabrication de 30L). Coagulation et égouttage en pratique. Retournements et suivis des acidifications.
mercredi 28 janvier	Migneville - 9h30/17h30	En labo : Suivi des fabrications de la veille (pH ; minéralisation, poids). Démoulage et salage des fromages. Coagulation et égouttage en théorie. Organisation du moulage et du pressage et retournements. Le salage en pâtes pressées : à sec, saumure, dans le caillé. Ressuyage des pâtes pressées : Temps/ T°C. Les bases de l'affinage des pâtes pressées. Organisation des soins, gestion des caves
lundi 2 mars	En Ligne 14h00-16h00	Défauts et altérations des pâtes pressées. Schéma bilan de la fabrication des pâtes pressées.

S'inscrire avant le jeudi 9 janvier. Repas à la charge des stagiaires.

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

Association Bio en Grand Est

SIRET : 839 088 085 00031

Déclaration d'activité n° 44540375054 / Préfet Région Grand Est

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

Bulletin d'inscription

à la formation : **Formation fromagerie : mettre en place ou améliorer votre fabrication de pâtes pressées non cuites**

NOM - Prénom :

Mail :

Tél. :

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

☐

chef d'exploitation

☐

Conjoint(e) collaborateur(trice)

Bio en Grand Est
Espace Picardue, Les Provinces
54520 LAXOU

05/01/2026

Retrouvez nos CGF
et notre catalogue de formation :
www.biograndest.org/se-former



FORMATION PROFESSIONNELLE

Date de naissance :

☐

Aide familiale

☐

Cotisant(e) solidaire

☐

Salarié(e)

☐

Autre – précisez :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le

9.01.2026

julia.sicard@biograndest.org

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