



Public concerné

Chefs d'exploitation, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants de solidarité, futurs jeunes agriculteurs, salariés d'exploitation ou d'entreprises agricoles de la Région Corse.



Durée

1 jour(s) / 14h

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode



FORMATION

Diversifier sa production grâce aux différentes technologies fromagères



Pré requis

Aucun



Contenu

1 - Le rôle des différents composants du lait et leur évolution

- La composition physico-chimique du lait,
- Les mécanismes de production du lait.

2 - Le rôle de la flore bactériologique du lait et son évolution

- Origine de la flore du lait,
- Les différentes flores du lait,
- Rôle et importance des flores en fromagerie.

3 - Les grands principes de la fabrication

- Les différentes étapes de la transformation.

4 - Le nettoyage et/ou la désinfection de la fromagerie

5 - La réalisation d'un produit laitier



Méthodes pédagogiques

- Présentation numérique, exposés ciblés, échanges et méthodes interrogatives,
- Démonstration,
- Travail individuel ou en sous-groupe autour de différentes expérimentations,
- Pratique de la transformation fromagère,
- Réalisation de synthèse.



Nos intervenants

Votre Responsable de stage à la Chambre d'Agriculture de Haute Corse :

Gilles RIONDET - Conseiller spécialisé en transformation fromagère fermière



Evaluation

- Questions orales

- Questions écrites
 - Mise en situation, exercices
 - QCM de validation de certificat
 - Fiche d'évaluation de la formation
 - Bordeau de score ou attestation réglementée
-
- Attestation de fin de formation et assiduité
 - Feuille de présence



Votre référente administrative

Vous n'arrivez pas à vous inscrire, une demande d'attestation, ou toute autre question, contactez Nathalie, votre référente administrative

Nathalie Righetti

04 95 32 91 40 - nathalie.righetti@haute-corse.chambagri.fr

