

## Financement de la formation

Selon le statut du candidat, différentes modalités sont envisageables, dont votre CPF (Compte Personnel de Formation). Contactez-nous.

Inscription dès maintenant

## Conditions d'accueil

### Hébergement et restauration possible :

Espace Jeunes (FJT) de Coutances  
02 33 45 09 69

Logement sur Coutances (voir le CLLAJ [www.cllaj-coutances.fr](http://www.cllaj-coutances.fr) - gîtes aux alentours - chambres chez l'habitant - hôtels...)

Self du lycée agricole accessible en périodes scolaires. Cafétéria et espace détente sur place. Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

### Outils multimédia et d'autoformation à disposition :

Accès internet, informatique et Centre de Ressources (CDR), Centre Documentaire et d'Information (CDI)

### Renseignements et accompagnement administratif :

Secrétariat ouvert du lundi au vendredi  
(Horaires : 8h30-12h00 ; 13h00-17h00)

Renseignements disponibles aussi sur notre site internet.

[www.cfppa-coutances.com](http://www.cfppa-coutances.com)

## Plus d'infos :

CFPPA métiers nature  
CS 70722 - 50207 Coutances cedex  
Tél. 02 33 76 80 50  
[cfppa.coutances@educagri.fr](mailto:cfppa.coutances@educagri.fr)

## Accès

Train, cars...  
1h15 de Caen et de Rennes

Coordonnées GPS:  
latitude: -1,45669000  
longitude: 49,05016000  
« La Quibouquière »



Version mise à jour le 01/07/2021



Formation courte  
pour adulte

# Transformer les produits de l'atelier laitier



Encadrés par un professionnel

notions de base + pratique

dans un labo de transformation

Centre habilité par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (DRAAF)

# Transformer les produits de l'atelier laitier.

## Organisation générale

En formation en présentiel dans le centre organisateur (CFPPA de Coutances).

## Publics visés

Tout public souhaitant valoriser tout ou partie de sa production laitière en la transformant à la ferme en divers produits (yaourts, beurre, crème, fromage).

Cette formation est habilitée comme UCARE du BPREA.

Pré-requis nécessaires : aucun

## Objectif de la formation

Découvrir les principales techniques à disposition d'un producteur laitier pour élaborer, stocker et commercialiser un produit laitier fermier tout en respectant la réglementation en vigueur.

## Durée

En formation dans le centre organisateur, 70 heures en présentiel.

Du 14/03/2022 au 18/03/2022

Du 28/03/2022 au 1er/04/2022



## Contenu de la formation

- Connaissances théoriques de base
- Réglementation légale et sanitaire
- Conception des locaux
- Fabrication des yaourts, beurre, crème, fromages et produits élaborés à base de lait.

## Modalités pédagogiques et d'évaluation

Notions de base en salle.

Intervention de professionnels de la transformation laitière.

Travaux pratiques en laboratoire spécialisé (hall technologique de formation pratique).

Travaux pratiques dans un atelier de transformation à la ferme.

Visites d'ateliers de transformation à la ferme et de magasins de vente.

Oral d'évaluation basé sur l'explicitation.

## Modalités pratiques

Tenue de travail obligatoire : vêtements de travail propres.

Horaires : 9h-12h et 13h-17h

Nombre de places limité à 14 stagiaires

## Moyens mobilisés

**Moyens humains :** Une équipe de formateurs spécialisés et expérimentés, des intervenants professionnels et experts, des visites chez des professionnels de la transformation laitière.

**Moyens matériels :** Salles de cours équipées et connectées, laboratoire spécialisé de transformation laitière, exploitations agricoles, ateliers de transformation à la ferme et magasins de vente.