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 - gîtes aux alentours - chambres chez l'habitant - hôtels...)

Restaurant du campus Campus 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 :

Accueil du public du lundi au vendredi

(Horaires : 8h30-12h00 ; 13h00-17h00)

Renseignements disponibles aussi sur notre site internet.

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

Accès

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

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

Version mise à jour le 24/01/2025

CFPPA
CAMPUS METIERS NATURE
COUTANCES

Formation certifiante pour adultes

Transformer les produits de l'atelier laitier

Encadré par un professionnel

notions de base + pratique

dans un labo de transformation

Centre habilité par le ministère en charge de l'Agriculture (DRAAF)

www.cfppa-coutances.com

Transformer les produits de l'atelier laitier

Organisation générale

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

Publics visés et débouchés

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
Débouchés possibles : installation agricole , poursuite de formation pour l'obtention d'un BPREA

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 et calendrier

En formation dans le centre organisateur, 70 heures en présentiel.
Une session de mars à avril.

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.

Interventions 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 la technique de l'explicitation.

L'UCARE validée est valable 5 ans à compter de la date d'entrée en formation.

Modalités pratiques

Tenue de travail obligatoire : vêtements de travail propres.

Horaires : 9h-12h -13h-17h le lundi
8h-12h – 13h-17h du mardi au jeudi
8H-12H le vendredi

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.