

« Résoudre ses problèmes en technologie lactique »

Une formation prévue sur une journée :

Mardi 05 novembre 2024 de 9h30 à 17h30

Fromagerie du lycée agricole, Route de la roche, 79500 MELLE

Contenu :

- ✓ Maîtriser les différentes étapes de fabrication en lactique (pratique)
- ✓ Repérer les défauts courants en lactique
- ✓ Comprendre les causes des défauts courants en lactique (théorie)
- ✓ Mettre en place des actions correctives et préventives

Objectifs : Maîtriser les bases en technologie fromagère lactique afin de reconnaître et remédier aux problèmes de fabrication.

Pré-requis : pas de pré-requis nécessaire

Intervenante :

- ✓ Mélissa TEINTURIER, Animatrice Fermière CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée

Moyens pédagogiques :

- ✓ Travaux pratiques en fromagerie
- ✓ Exposé en salle
- ✓ Echanges et témoignages dirigés

Modalités d'évaluation : grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction

Informations pratiques :

- ✓ Prix de la formation : 63 € par stagiaire éligible à VIVEA.

(231 € pour les stagiaires non éligibles à VIVEA). **Nous contacter pour tout complément d'information.**

✓ Formation ouverte aux porteurs de projet, producteurs et artisans en transformation fromagère, situés en Vendée et Nouvelle-Aquitaine, ainsi qu'aux conjoints ou associés d'exploitation, aides familiaux, et salariés d'exploitation.

✓ Pour le repas de midi, merci de prévoir un pique-nique.

✓ Pour toute demande concernant les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap, contacter la référente « handicap » de CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée, Virginie VENOT BONNET au 06 33 92 42 03 ou animationfermiere.chevriers@orange.fr.

A l'issue de la formation, une attestation sera délivrée à chaque stagiaire.

Inscriptions jusqu'au mardi 22 octobre 2024,

auprès de la responsable du stage, Virginie VENOT BONNET (06.33.92.42.03) ou animationfermiere.chevriers@orange.fr

Les Conditions Générales de Services sont consultables sur notre site Internet www.fermiers.terredeschèvres.fr, dans nos locaux ou sur demande.