

Découvrir les techniques de transformation laitière fermière et valoriser votre lait

Découvrez les produits laitiers (lait, crème, beurre, yaourt, glaces, fromages) et leurs étapes essentielles de fabrication

Catégorie(s) : Transformation alimentaire & Bien-être



Objectifs

Identifier les principales caractéristiques du lait et les produits laitiers.

Caractériser les étapes de transformations des différents produits et les conditions de réalisation pour l'obtention de produits de qualité.

Contenu

Composition du lait et les principaux facteurs de sa variation.

Connaissance des caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques des laits.

Découverte des gammes de produits laitiers : définitions, principales caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques.

Étapes de préparation des laits (notamment écrémage) et de transformation des produits (lait, crème, beurre, yaourts, glaces, fromages).

Modalités pédagogiques

Formation hybride :

Présentiel : 14 heures

Distanciel : 7 heures

Compléments d'informations

Le formateur a une expérience de conduite de transformations fermières et partagera son savoir et ses expériences au travers des différentes mises en situation pratiques qui seront faites dans nos différents ateliers : réception/écrémage, pâtes molles, pâtes pressées et produits frais.

Pendant la formation les stagiaires fabriqueront de la crème, du beurre, du yaourt, du fromage et de la glace

Informations pratiques

Durée : 21 heures

Tarif : 800 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Normandie

Lieu : Saint-Lô (50)

Cette fiche de formation est une offre du collectif *Devenir Paysanne Paysan* qui est une marque déposée.
www.devenir-paysan.fr

