

Fabriquer des yaourts et autres laits fermentés

Apprenez à transformer et à vendre des yaourts et laits fermentés, avec une approche pratique, sensorielle et nutritionnelle

Catégorie(s) : Transformation alimentaire & Bien-être



Objectifs

Comprendre les bases de la fermentation laitière et la réglementation liée aux yaourts et laits fermentés.

Maîtriser les étapes de fabrication, d'évaluation et d'amélioration des produits laitiers fermentés.

Contenu

Découverte des principes de la fermentation laitière.

Apprentissage des techniques de fabrication de yaourts et laits fermentés.

Connaissance de la législation et variantes du yaourt

Appréhension des aspects liés à la qualité, à l'hygiène et à l'analyse sensorielle.

Approche des bases du marketing et attentes des consommateurs.

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel

35 heures dont 16 heures de travaux pratiques

Compléments d'informations

La formation s'appuie sur des équipements professionnels en halle technologique, permettant aux participants de s'exercer dans des conditions proches du terrain.

La formation est animée par des formateurs experts en transformation laitière.

Cette formation permet de valider un bloc de compétences du Brevet Professionnel Conducteur de ligne de production alimentaire, reconnu dans les filières de transformation fermière et artisanale.

Informations pratiques

Durée : 35 heures

Tarif : 1 415 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Auvergne-Rhône-Alpes

Lieu : La Roche sur-Foron (74)

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

