

FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS

Agri Campus CASTELNAUDARY
Formation adultes & apprentissage

Formation "Production, transformation et commercialisation de produits laitiers"

OBJECTIFS

- Être capable d'organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits à base de lait.
- Être capable de mettre en œuvre des techniques de transformation et de conservation dans le respect de l'hygiène, l'environnement, la sécurité alimentaire au travail.
- Être capable de mettre en œuvre des techniques de commercialisation des produits fabriqués.

CONTENU

- Production de lait et gestion de l'atelier de transformation.
- Réglementation / Sécurité alimentaire Hygiène Restauration.
- Transformation du lait : travaux pratiques de fabrication de fromages, yaourts, desserts lactés ..
- Valorisation des produits et activité traiteur.
- Commercialisation des produits laitiers et communication commerciale.

DURÉE DE LA FORMATION

1 semaine en centre
1 semaine en entreprise possible
Modalités :
Formation en présentiel et hybride

FINANCEMENTS

Demandeurs d'emploi :
Conseil Régional Occitanie

Autres publics :
CPF et VIVEA



CFA-CFPPA de Castelnaudary
935 av. du docteur Laënnec - 11400 CASTELNAUDARY
06 25 10 64 11
cfppa.castelnaudary@educagri.fr

Conception : AGRICAMPUS de Castelnaudary
Merci de ne pas jeter ce document sur la voie publique !