L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

Programme de formation
IMMERSION EN FABRICATION FERMIÈRE LACTIQUE

14,00 heures

Objectifs pédagogiques

- Découvrir les diverses facettes du métier d'éleveur laitier fermier en lien avec les produits au lait cru,
- Apprendre la fabrication des fromages au lait cru en coagulation lactique,
- Savoir parler de façon approfondie des fromages au lait cru et les mettre en valeur auprès des clients,
- Comprendre les caractéristiques d'un fromage sous appellation d'origine protégée (Mothais-sur-Feuille AOC et Chabichou du Poitou AOP).

Public visé

- Chefs d'entreprises d'une crèmerie-fromagerie
- Porteurs de projets (créateurs-repreneurs d'une crèmerie-fromagerie)
- Vendeur débutant et confirmé en crèmerie fromagerie
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers

Pré-requis

Aucun

Description

JOUR 1 : Dimanche - Arrivée à la ferme en fin de journée (arrivée à 20h)

Accueil et présentation de la formation. Tour de table et évaluation du niveau des participants et de leurs attentes.

Explication du déroulé de la formation et du planning autour du dîner. En fonction de la saison, le découpage de la journée pourra varier.

NB : une navette peut vous récupérer à la Gare TGV de Poitiers à 19H.

JOUR 2 : Lundi : Immersion à la ferme (8 heures)

(En fonction de la saison, le découpage de la journée pourra varier)

PARTIE 1 : Affinage et expédition des fromages :

- L'expédition des fromages à la ferme
- L'importance de la traçabilité des fromages
- Les circuits de commercialisation des produits
- L'affinage et les soins apportés aux fromages au lait cru

Programme de formation
IMMERSION EN FABRICATION FERMIÈRE LACTIQUE

14,00 heures

PARTIE 2 : Chèvrerie :

- Visiter l'élevage
- Voir les mises bas (fonction de la saison)
- La traite
- Les animaux : le bien-être animal, les soins aux animaux
- Les équipements et le matériel

PARTIE 3 : Tour de plaine et saisonnalité :

- L'alimentation des animaux
- La récolte des fourrages
- L'impact de la saisonnalité
- L'identification des céréales
- Les équipements et le matériel
- Les enjeux du développement durable à la ferme

PARTIE 4 : Technologie fromagère :

- Présentation des appellations laitières d'origines protégée
- La technologie fromagère des fromages au lait cru en coagulation lactique

NB : Une pause déjeuner et un dîner sont inclus dans la journée.

JOUR 3 : Mardi : Immersion en production fromagère (6 heures)
Pratique de la fabrication fromagère en technologie fromagère en fromages lactiques au lait cru tout en respectant les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication. Participation à toutes les étapes de la fabrication.

Identifier les exigences d'un cahier des charges sous appellation d'origine protégée lors de la fabrication des fromages au lait cru.

Déjeuner-dégustation de 12H à 14H : dégustations et repas autour des fromages et produits de la ferme. Analyse sensorielle de fromages à différents stades d'affinage.

Modalités pédagogiques

Présentiel

L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

Programme de formation
IMMERSION EN FABRICATION FERMIÈRE LACTIQUE

14,00 heures

Moyens et supports pédagogiques

- Formateur expert au métier de crémier-fromager
- Salle adaptée à la pratique
- Apport théorique et exercices pratiques
- Utilisation de matériels spécifiques et de matières premières
- Livret stagiaire
- Évaluation des compétences
- Questionnaire post-formation afin d'évaluer les mises en application des connaissances et compétences acquises en formation

Modalités d'évaluation et de suivi

Bilan oral et évaluation des compétences