

## 2022\_104 – Maîtriser la diversification en produits frais



Formateur : **Pietri Victoria**

Qualifications : formatrice  
diplômée de l'ENILV la Roche-  
Sur-Foron



€ HT

**175€ TTC**

Possibilités de financement par  
Vivéa, OPCO, fonds propres, etc



**Station Expérimentale d'Altiani**



Durée : **07h** soit 01jours

En présentiel

**9h00-17h00**



Date(s) **23/09/2022**

### CONTEXTE ET OBJECTIF GENERAL

#### Contexte :

La formation porte sur la diversification en fromagerie et les produits frais. Cette formation a pour but d'améliorer les compétences techniques et théoriques des producteurs fermiers en Corse, dans un contexte de perfectionnement, de maîtrise et/ou de diversification de leur production. Cette diversification doit permettre d'augmenter le revenu sur les exploitations par l'augmentation de l'offre.

#### Objectif général :

Découvrir de nouvelles technologies fromagères (yaourt, fromage blanc) et maîtriser les paramètres technologiques de celles-ci.

Assurer la qualité sanitaire et organoleptique des produits.

Prévenir et résoudre les éventuels défauts de fabrication.

### PUBLIC et PRE-REQUIS

Éleveurs et producteurs de fromages fermiers en Corse ou en parcours d'installation

Pré-requis : aucun

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaître la classification des produits frais
- Maîtriser les différentes étapes de fabrication des laits fermentés et des fromages blancs
- Savoir transformer un produit dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
- Appréhender les résultats physico-chimiques des produits

### CONTENU

Accueil des stagiaires et présentation de la formatrice et du déroulé de la formation.

Tour de table, exposé des attentes et motivations des participants.

#### 1. Le fromage blanc

- Définition et classification des fromages blancs
- Les différentes étapes de fabrication d'un fromage blanc
- Les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication
- Les défauts de fabrication sur le fromage blanc

#### 2. Les laits fermentés/Yaourts

- Définition et classification des laits fermentés
- Les différentes étapes de fabrication d'un lait fermenté
- Les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication
- Les défauts de fabrication sur les laits fermentés

#### 3. Conservation des produits frais et matériel nécessaire

- Maîtrise des temps de conservation des produits frais
- Présentation et choix des fournisseurs de matériel et de fournitures

Bilan de la formation, tour de table, échanges.

## 2022\_104 – Maîtriser la diversification en produits frais

### METHODES PEDAGOGIQUES ET MOYENS MATERIELS

- Exposé théorique
- Questions/Réponses
- Partage d'expériences et difficultés rencontrées

### MODALITES D'EVALUATION ET VALIDATION DE LA FORMATION

- Evaluation par la formatrice via un questionnaire (QCM). Avant et après la formation
- Autoévaluation par les stagiaires des acquis par rapport aux objectifs pédagogiques avant et après la formation (formulaire spécifique fourni par Casgiu Casanu)
- Une attestation de formation sera remise à tous les participants à l'issue de la formation par Casgiu Casanu

### CONTACT/INSCRIPTION

- Inscription obligatoire auprès de Casgiu Casanu, possible jusqu'au jour de la formation dans la limite des places disponibles (Cf. Demande de financement Vivéa - XX stagiaires maximum) :

**Aurore Timellini - 06.25.62.18.34 / [animation@casgiucasanu.fr](mailto:animation@casgiucasanu.fr)**

- Si vous êtes en situation de handicap, afin que nous puissions organiser votre venue dans les meilleures conditions, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins spécifiques !