Fabriquer des fromages en transformation fermière

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 24146428F — Mise à jour : 12 novembre 2026

Organisme responsable : **CIVAM 29**

Présentation de la formation

Objectifs

- Appréhender la fabrication de fromages lactiques en transformation fermière
- Comprendre les différents mécanismes des transformations.
- Échanger sur les méthodes de fabrication et les accidents
- Échange sur la réglementation sanitaire et les outils de fabrication

Programme

- Accueil des stagiaires et cadrage des objectifs de la formation, prise en compte de l'attente des stagiaires.
- Appréhender les différentes composantes du lait et les critères permettant de les évaluer.
- Appréhender les micro-organismes et leur impact sur les pratiques fromagères
- Appréhender les différentes étapes de fabrication des fromages lactiques (réception et stockage du lait, traitements thermiques, conduites de maturation, coagulations...)
- Appréhender les bases technico-économiques de cette nouvelle activité de transformation
- Bilan de la partie théorique du stage

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

A1412 — Fabrication et affinage de fromages

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2426016S	Présentiel	Brasparts	16/12/2026	17/12/2026

Source : GREF Bretagne #24146428F