Fabrication du fromage à base des végétaux pour des personnes allergiques

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26205732F — Mise à jour : 17 avril 2026

Organisme responsable : **ECOLEFEST FORMATION EN SITUATION DE TRAVAIL**

Présentation de la formation

Objectifs

Chapitre-I : Présentation des projets individuels et des attentes des apprenants
Chapitre-II : La focalisation sur les protéines et son rapprochement aux aliments à base de lait.
Chapitre-III : Le choix d'une base végétale. - La variété d'ingrédients végétaux tels que les noix de cajou, les amandes, les noisettes, les graines de tournesol ou le soja. - Le fromage végétal en utilisant des noix, des graines ou des légumes secs
Chapitre-IV : le processus de fermentation et hygiène - Les ferments pro-biotiques conçus pour les fromages végétaux
Chapitre-V : La maturation du fromage végétal en fonction de la variété - Les différents types de fromage à partir de la fabrication en utilisant de la matière première végétale.

Certifications préparées et métiers visés

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

Métiers associés

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire
H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation
H3303 — Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...)

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2270311S	Mixte	Saint-Brieuc	17/04/2026	17/04/2027

Source : GREF Bretagne #26205732F