ENIL ENILBIO

Catalogue de Formations Transformations fermières

ENILBIO
Rue de Versailles 39800 POLIGNY
03 84 73 76 76
enil.poligny@educagri.fr

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté
Égalité
Fraternité

Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ENGAGEMENT DE SERVICE FORMATION AGRI-PROFESSIONNELLE REF. 132 AFNOR CERTIFICATION www.afnor.org

Formations longues (en formation continue pour adultes)

CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers

Objectif de la formation : Organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers.

Durée :

1 an - 560h de formation - 16 semaines en centre et 12 semaines en entreprise.

Publics :

Salariés, salariés agricoles, demandeurs d'emploi, adultes en reconversion professionnelle.

Ce CS est également disponible en apprentissage.

Formation transformation et commercialisation des produits fermiers

Objectif de la formation : Aborder et comprendre les différents aspects d'un projet d'installation d'un atelier de transformation fermière.

Durée :

7 semaines - organisation conjointe avec le CFPPA de Vesoul.

Publics :

Individuels, salariés, salariés agricoles, demandeurs d'emploi, contributeurs VIVEA.

Formations courtes - Stages

5 THEMATIQUES DIFFERENTES :

- Technologie fromagère
- Technologie des glaces et sorbets
- Hygiène
- Conception des locaux
- Climatisation des locaux

CAPIAT

ANFOPEIL

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE FERMIÈRE :

Objectifs de la formation :

- Découverte de la technologie fromagère;
- Principes de la technologie fromagère;
- Bonnes pratiques en transformation fermière;
- Spécificités de la transformation fermière;
- Travaux pratiques et mise en situation.

Durée :

35h - 2 sessions **: 20/09/21 au 25/09/21 à Poligny (39)**
22/11/21 au 27/11/21 à Poligny (39)

Publics :

Particuliers, salariés agricoles et agroalimentaires, contributeurs VIVEA.

BASES EN TECHNOLOGIE DES GLACES ET SORBETS :

Objectifs de la formation :

- Composition des produits, législation, ingrédients.
- Etapes de fabrication et maîtrise qualité.

Durée :

28h - du 08/03/21 au 12/03/21 à Poligny (39)

Publics :

Particuliers, exploitants agricoles, salariés agricoles.

ANFOPEIL

HYGIÈNE : BONNES PRATIQUES EN ATELIER DE PRODUCTION

Objectif de la formation : Qualité, contrôle qualité, sécurité des aliments, traçabilité, sécurité des biens et des personnes. Bonnes pratiques.

Durée :

28h - du 06 au 09/04/21 à Mamirolles (25)

Publics :

Particuliers, salariés, salariés agricoles, contributeurs VIVEA.

ANFOPEIL

CONCEPTION DES LOCAUX :

Durée :

8h - 06 et 07/04/21 à Poligny (39)

Publics :

Tous publics.

CLIMATISATION DES LOCAUX :

Durée :

8h - du 17 et 18/03/21 à Poligny (39)

Publics :

Tous publics.

HYGIÈNE (BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN TRANSFORMATION FERMIÈRE) :

Ce stage permet d'obtenir une attestation de formation aux bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

Objectifs de la formation :

- Identifier le cadre réglementaire de la transformation fermière;
- Identifier les situations à risque sanitaire;
- Proposer des mesures préventives et correctives;
- Justifier les bonnes pratiques d'hygiène et de nettoyage;

en transformation fermière.

Durée :

2 jours -

3 sessions **: 10 et 11/06/2021 14 et 15/09/2021 04 05/11/2021**

Lieu : **Poligny (39)**

Publics :

Particuliers, salariés agricoles et agroalimentaires, contributeurs VIVEA.

Des formations à distance

Parcours fermiers : 11 modules

TF01 - Qualité des laits crus
TF02 - Ferments
TF03 - Lactiques et fromages frais
TF04 - Pâtes molles
TF05 - Pâtes pressées
TF06 - Pâtes persillées
TF07 - Laits fermentés et desserts lactés
TF08 - Crèmes glacées
TF09 - Introduction à la réglementation hygiène
TF10 - Bonnes pratiques d'hygiène
TF11 - Pâté de campagne

webalim

RENSEIGNEMENTS ET CONTACT :

Laurence MONGENET : laurence.mongenet@educagri.fr

Tel : 03.84.73.76.76

Mise à jour Mai 2021