PROGRAMME TYPE : formation en fabrication de fromages fermiers

Cette formation s'adresse aux agriculteur·rices, fromagèr·es et personnes intéressées par la thématique.

Introduction et classification des fromages – Principes généraux de fromagerie
Fabrication de fromages à pâte cuite
Fabrication de fromages à pâte pressée
Normes en fromagerie
Alimentation et fromageabilité du lait
Fabrication de fromages mi-dure
Fabrication de fromages de type « bleu »
Techniques d'affinage
Fabrication de fromages à pâte molle
Fabrication de fromages lactiques
Fabrication de yaourt et de crème glacée
Rentabilité financière
Composition d'un plateau de fromages, découpe et conservation

Cette formation se déroule de septembre à fin décembre le jeudi (12h45 – 16h45) ou le samedi (9h00 – 13h00) ; à la Bergerie d'Acremont. Quelques samedis réunissent les deux groupes.

Les formateur·rices sont des expert·es de la transformation laitière et ont à cœur de promouvoir ce type de transformation qualitative. Des cours théoriques et pratiques aborderont tous les aspects utiles pour une transformation réussie et conforme aux normes sanitaires exigées.

Avec le soutien de

INFOS ET INSCRIPTIONS

FUGEA
www.fugea.be
formations@fugea.be
081 54 92 06

Wallonie emploi formation SPW