

PRODUCTEURS FROMAGERS

PLANNING DES FORMATIONS 2017-2018

Responsable de stage : B. LAMOUREUX



<p>Se perfectionner dans la fabrication des ferments à la ferme</p> <p>Connaître toutes les possibilités d'ensemencement du lait cru avec l'utilisation de ferments indigènes et de ferments du commerce ; adapter les ferments en fonction des accidents de fabrication éventuels.</p>	<p>16 Novembre 2017 CHATEAUROUX Intervenant : D. BILIEN (Technicien fromager GDS41)</p>
<p>Accidents de fabrication (fromagers)</p> <p>Rappels sur les grandes étapes de la fabrication lactique fromagère. Choix et utilisation des ferments. Fabrication d'un levain fermier. Techniques de nettoyage et de désinfection. Les principaux accidents de fromagerie.</p>	<p>18 Janvier 2018 CHATEAUROUX Intervenant : D. BILIEN (Technicien fromager GDS41)</p>
<p>Valoriser la matière utile du lait pour améliorer le rendement fromager</p> <p>Connaître les caractéristiques physico-chimiques des laits et maîtriser les étapes de la fabrication fromagère pour une meilleur rendement .</p>	<p>30 Janvier 2018 CHATEAUROUX Intervenant : S. DRILLAUD (Chargé de mission ENILIA - ENS-MIC)</p>
<p>Maîtriser l'affinage des fromages</p> <p>Approfondir les techniques d'affinage et maîtriser les différentes étapes de la fabrication.</p>	<p>01 Février 2018 CHATEAUROUX Intervenant : S. DRILLAUD (Chargé de mission ENILIA - ENS-MIC)</p>

Une formation vous intéresse ? Vous pouvez vous inscrire dès maintenant !



Coupon à retourner au GDMA

4 rue Robert Mallet Stevens - CS 60501 - 36018 CHATEAUROUX

Nom Prénom ou Raison sociale :

N° cheptel :

Je suis intéressé par la formation :

Maîtriser l'ensemencement du lait cru en fabriquant les ferments à la ferme.

Accidents de fabrication (fromagers).

Valoriser la matière utile du lait pour améliorer le rendement fromager.

Maîtriser l'affinage des fromages.

03/10/16	ENR-FOR08
Indice : 00	

PRODUCTEURS FROMAGERS

PLANNING DES FORMATIONS 2017-2018

Responsable de stage : B. LAMOUREUX



<p>Se perfectionner dans la fabrication des ferments à la ferme</p> <p>Connaître toutes les possibilités d'ensemencement du lait cru avec l'utilisation de ferments indigènes et de ferments du commerce ; adapter les ferments en fonction des accidents de fabrication éventuels.</p>	<p>16 Novembre 2017 CHATEAUROUX Intervenant : D. BILIEN (Technicien fromager GDS41)</p>
<p>Accidents de fabrication (fromagers)</p> <p>Rappels sur les grandes étapes de la fabrication lactique fromagère. Choix et utilisation des ferments. Fabrication d'un levain fermier. Techniques de nettoyage et de désinfection. Les principaux accidents de fromagerie.</p>	<p>18 Janvier 2018 CHATEAUROUX Intervenant : D. BILIEN (Technicien fromager GDS41)</p>
<p>Valoriser la matière utile du lait pour améliorer le rendement fromager</p> <p>Connaître les caractéristiques physico-chimiques des laits et maîtriser les étapes de la fabrication fromagère pour une meilleur rendement .</p>	<p>30 Janvier 2018 CHATEAUROUX Intervenant : S. DRILLAUD (Chargé de mission ENILIA - ENS-MIC)</p>
<p>Maîtriser l'affinage des fromages</p> <p>Approfondir les techniques d'affinage et maîtriser les différentes étapes de la fabrication.</p>	<p>01 Février 2018 CHATEAUROUX Intervenant : S. DRILLAUD (Chargé de mission ENILIA - ENS-MIC)</p>

Une formation vous intéresse ? Vous pouvez vous inscrire dès maintenant !



Coupon à retourner au GDMA

4 rue Robert Mallet Stevens - CS 60501 - 36018 CHATEAUROUX

Nom Prénom ou Raison sociale :

N° cheptel :

Je suis intéressé par la formation :

Maîtriser l'ensemencement du lait cru en fabriquant les ferments à la ferme.

Accidents de fabrication (fromagers).

Valoriser la matière utile du lait pour améliorer le rendement fromager.

Maîtriser l'affinage des fromages.

03/10/16	ENR-FOR08
Indice : 00	