

Situé dans la zone protégée du Parc National des Cévennes, le CFPPA vous propose de nombreux stages en agroalimentaire pour vous spécialiser dans la transformation des produits fermiers, grâce à une équipe de spécialistes (ingénieurs et techniciens) et un atelier agroalimentaire.



## Nous rencontrer !



## Programme des stages en agroalimentaire

# 2015



**En voiture:** Sur la RN 106, Florac se situe à 40 km de Mende, 70km d'Alès et 100km de Nîmes.

**En train:** Les gares les plus proches sont Marvejols (50km – ligne Paris-Béziers) et Alès.

**En bus:** Navette entre Mende et Florac (voir [www.lozere.fr](http://www.lozere.fr)).

### A qui s'adressent nos stages :

Porteurs de projet, agriculteurs, transformateurs, demandeurs d'emploi, stagiaires en formation par UC (BPREA).

### Tarif :

91€ par jour et par personne (tarif sur convention pour les stagiaires d'autres CFPPA).

### Clôture des inscriptions :

Au plus tard, un mois avant le début du stage.

### CFPPA de Lozère - site de Florac

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole - 2, place de l'ancienne gare - 48400 Florac

Téléphone: **04 66 65 65 62**

Fax: **04 66 65 65 61**

[cfppa.lozere@educagri.fr](mailto:cfppa.lozere@educagri.fr)

[www.cfppa48.fr](http://www.cfppa48.fr)



## Pour consolider son projet

Hygiène en agroalimentaire fermier

- le 9 mars
- le 23 nov.

Réglementation en transformation agroalimentaire

- le 10 mars
- le 24 nov.

Elaborer un plan de maîtrise sanitaire (application de la méthode HACCP)

- du 19 au 20 mars
- du 2 au 3 nov.

Conception d'un atelier agroalimentaire

- du 4 au 6 nov.

Améliorer sa démarche commerciale

- du 6 au 8 oct.

Conception d'une étiquette

- le 9 oct.

## Fruits & Légumes

Transformation des fruits

- du 26 au 30 janv.
- du 16 au 20 mars
- du 18 au 22 mai
- du 28 sept. au 2 oct.

Transformation des légumes

- du 9 au 11 mars
- du 21 au 23 sept.

Séchage des fruits et légumes

- du 12 au 13 mars
- du 24 au 25 sept.

Transformation des champignons

- du 24 au 25 sept.

Transformation des plantes sauvages

- du 8 au 12 juin

Transformation des châtaignes

- du 17 au 20 nov.

Fabrication de vinaigres et apéritifs à base de fruits

- du 23 au 26 mars
- du 30 nov. au 3 déc.

## Viandes & poissons

Transformation du porc

- du 31 mars au 3 avr.
- du 29 sept. au 2 oct.

Transformation des volailles

- du 24 au 27 nov.

Découpe et transformation de l'agneau

- du 5 au 7 mai

Transformation des poissons d'eau douce

- du 3 au 5 févr.

Transformation du gibier

- du 2 au 4 déc.

## Programme des stages en agroalimentaire 2015

Plus de détails sur [www.cfppa48.fr](http://www.cfppa48.fr)

## Produits laitiers

Technologies fromagères aux laits crus (vache, brebis, chèvre)

- du 2 au 6 mars

Perfectionnement fromages à pâtes pressées non cuites

- du 19 au 20 janv.
- du 2 au 3 nov.

Perfectionnement fromages à pâtes molles

- du 21 au 22 janv.
- du 4 au 5 nov.

Perfectionnement fromages à pâtes persillées

- le 23 janv.
- le 6 nov.

Spécialisation Yaourts

- du 9 au 11 mars

Spécialisation Caillés lactiques, « Pélardon » et autres fromages lactiques

- du 17 au 19 mars

Fabrication de produits frais, desserts lactés et beurre

- du 30 mars au 3 avr.

GBPH en atelier fromager

- du 6 au 7 oct.

## Miel & produits sucrés

Fabrication de glaces et sorbets

- du 7 au 10 avr.
- du 3 au 6 nov.

Transformation du miel

- du 2 au 6 mars
- du 5 au 9 oct.

Connaître les bases de la pâtisserie

- du 7 au 9 avr.

Connaître les bases de la confiserie

- du 16 au 18 nov.

Travail du chocolat

- du 19 au 20 nov.

## Techniques de conservation

Conduite d'un autoclave

- du 12 au 13 mars
- du 24 au 25 sept.

Cuisson et conservation sous-vide

- du 22 au 23 sept.

## Autres produits

Fabrication du pain à la ferme

- du 25 au 27 nov.

Transformation et utilisation des œufs frais

- du 14 au 16 sept.

Fabrication de pâtes fraîches et sèches

- du 17 au 18 sept.

Fabrication de la bière

- le 4 déc.

Connaître les bases de la cosmétique à partir de produits alimentaires

- du 19 au 20 nov.

## Pour les stagiaires en formation professionnelle agricole:

UCT Transformation des produits carnés, des produits laitiers ou des produits végétaux

- du 23 au 27 févr.

UCARE transformation agroalimentaire

- du 1er au 5 juin
- du 12 au 16 oct.