

- Lieu -

Vailly-sur- Sauldre

- Durée -

10.5 heure(s)

- Date(s) -

02/12/2025 , 03/12/2025 (matin)

- Horaires -

09h00 – 17h00

- Tarifs nets de taxe -

-> avec participation vivea : 0€

-> autre cas : 250€

Les frais de repas et les déplacements
sont à la charge du stagiaire

une attestation de fin de formation et/ou un
certificat de réalisation vous sera adressé à
l'issue de la formation.

▲ Objectif

Être capable de fabriquer des desserts lactés

▲ Public & Pré-requis

Producteurs fermiers souhaitant développer une gamme de desserts lactés ou porteurs
projet avec atelier de transformation

Pré-requis : Aucun

▲ Contenu

Identifier les différents desserts lactés et leurs caractéristiques

Mettre en œuvre 1 ou 2 diagramme(s) de fabrication

Déterminer les locaux et le matériel nécessaires

Intégrer les règles d'étiquetage

Mettre en œuvre 1 ou 2 diagramme(s) de fabrication

Apprécier le prix de revient

Intégrer la mise à jour de son plan de maîtrise sanitaire

Déjeuner

▲ Méthodes pédagogiques

tour de table -

présentation PowerPoint

mise en pratique

ravail en groupe(s)

Echanges entre les stagiaires

▲ Evaluation

quizz/tour de table

contenu des questions et pertinence des questions des stagiaires

▲ Intervenants

Morgane DUMONT Conseillère fromager CA18

▲ Responsable de stage

Justine VRIGNAUD Conseillère circuits cours

02 38 71 90 56 - 07 89 09 13 88 - justine.vrignaud@loiret.chambagri.fr

▲ Contact

Gregory PETRE (CA45)

- gregory.petre@loiret.chambagri.fr

