



Grangeneuve

Formation continue en industrie laitière et agroalimentaire

Fabrication fromagère sur l'alpage
Avril/Mai 2024



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Fabrication fromagère sur l'alpage – Avril/Mai 2024

Descriptif du cours

La transformation à l'alpage nécessite des compétences d'organisation du travail. De bonnes connaissances des matières premières et procédés de fabrication permettent de réaliser des produits sûrs et appréciés. La compréhension et l'application des règles d'assurance qualité permettent de garantir la sécurité de vos clients.

Ce cours est basé sur trois axes :

- > La pratique où vous fabriquerez dans une cuve conventionnelle puis dans des cuves chauffées au gaz ou au feu de bois
- > Le contrôle axé sur la législation, l'assurance qualité et l'amélioration de la qualité
- > Les connaissances théoriques sur la matière première, les cultures, le bain de sel et le procédé de fabrication

Intervenant-e-s

Enseignants et collaborateurs de la fromagerie-école de Grangeneuve
Conseillers CASEi

Public-cible

Toute personne souhaitant transformer du lait à l'alpage

Pré-requis

Avoir déjà fabriqué du fromage

Compétences ciblées

Le-la participant-e est capable de :

- > Produire et entreposer du fromage d'alpage de qualité en respectant les normes en vigueur
- > Appliquer les normes de l'assurance de la qualité en production laitière et en fabrication fromagère
- > Evaluer la fonctionnalité des installations de fabrication fromagère

Attestation

Par participation à ce cours (possibilité de se présenter à l'évaluation orale finale)

Validation du module LW 17 du brevet agricole

Par évaluation orale de 30 minutes, le lundi 06.05.2024

Dates

Mercredi 17.04.2024, de 08h00 à 16h30	Parties théoriques et fabrication
Jeudi 18.04.2024, de 08h00 à 16h30	Parties théoriques et fabrication
Mercredi 24.04.2024, de 08h00 à 16h30	Parties théoriques et fabrication
Jeudi 25.04.2024, de 08h00 à 16h30	Parties théoriques et fabrication
Lundi 29.04.2024, de 07h00 à 12h00	Fabrication en alpage

Coût (hors module brevet)

CHF 720.- + CHF 70.- de frais photocopies et émoluments administratifs

Délai d'inscription

1^{er} mars 2024

Conditions générales

1. Inscription

L'inscription se fait par courrier électronique ou directement dans le site Internet www.grangeneuve.ch, rubrique «Formation continue», domaine «Lait & Agroalimentaire». Après son inscription, le-la participant-e reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales. La confirmation avec la facture sera adressée personnellement. Si un cours est complet, les personnes dont l'inscription n'est pas prise en compte seront informées.

2. Financement

Les frais sont à régler avant le début du cours.

3. Livret de formation

Possibilité de faire attester son livret de formation continue ou d'acquérir un livret de la Fédération suisse pour la formation continue (FSEA). Le livret est en vente lors des cours.

4. Annulation

Le service se réserve le droit d'annuler le cours si le nombre de participants est trop faible.

5. Désistement

Toute personne se désistant moins de 15 jours avant le début du cours devra payer l'intégralité du module.

6. Assurance

L'assurance accident incombe aux participant-e-s.

7. Renseignements

Grangeneuve
Stève Müller
Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux

T +41 26 305 57 42
steve.mueller@fr.ch

Grangeneuve

Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux

T +41 26 305 55 00
grangeneuve@fr.ch
www.grangeneuve.ch



www.grangeneuve.ch/formation-continue

