



MODULE DE FORMATION CONTINUE

FROMAGES : DE LA PREPARATION DES LAITS A L’AFFINAGE MIP 17-18 – M5

Objectifs pédagogiques

Connaitre les bases de la technologie fromagère

Public cible et pré-requis

Cadres et techniciens des industries laitières.
Minimum : niveau Bac + 2.

Dates et durée de la formation

Le module est d’une durée de 24h du 11/12/2017 au 14/12/2017

Lieu

Enilbio de Poligny

Contenu

Technologies fromagères
Utilisation des ferments lactiques

Moyens pédagogiques et animation

Le module est conçu et animé par : M Yves Gauzere, enseignant à l’ENILBIO de Poligny
Modalités pédagogiques : cours et interventions de professionnels des industries laitières, travaux pratiques

Evaluation

Présenté en début de formation

Tarif

850€ (non assujetti à la TVA)