



FORMATION CONTINUE 11-12 mars 2019

Transformation du lait de chèvre



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Grangeneuve



cluster food
& nutrition

hauptstadtregion *schweiz*
région *capitale* *suisse*

TRANSFORMATION DU LAIT DE CHÈVRE 11-12 MARS 2019

Durant ces 6 dernières années, la production de lait de chèvre connaît une belle croissance en Suisse.

Basé sur trois axes principaux, le cours vous fera découvrir comment augmenter votre niveau de maîtrise de la qualité grâce à de nombreuses plages de pratique et des échanges entourés par des professionnels du domaine qui vous accompagneront durant ces deux journées de formation.

Ce cours vous permettra de repartir avec un savoir-faire et d'assurer une fabrication de fromages au lait pasteurisé et de glaces au lait de chèvre de haute qualité.

INTERVENANTS

Stève Müller, enseignant à Grangeneuve

Jean-Luc Morier, enseignant à Grangeneuve

PUBLIC CIBLE

Toute personne souhaitant transformer du lait de chèvre

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience dans la fabrication de produits laitiers

DATES

11 et 12 mars 2019 de 8h30-16h30

COÛTS

Membre du Cluster Food&Nutrition: CHF 410.- / personne sans repas

Non-membre: CHF 460.- / personne sans repas

Possibilité de repas au restaurant de Grangeneuve à votre charge

DÉLAI D'INSCRIPTION

25 février 2019

ATTESTATION

Une attestation vous sera remise après les 2 jours de formation.

PROGRAMME

LUNDI 11 MARS 2019

FABRICATION

Fromage à pâte molle

Glace au lait de chèvre

Les fondements théoriques sont abordés en même temps que la pratique.

MARDI 12 MARS 2019

FABRICATION

Fromage à pâte molle

Fromage frais

Glace au lait de chèvre

DÉGUSTATIONS

Définition des critères de dégustation pour professionnaliser ce moment

Produits du marché et votre production

LIEU DU COURS

Grangeneuve

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG

Route de Grangeneuve 31

CH-1725 Posieux

CONDITIONS GÉNÉRALES



INSCRIPTION

L'inscription se fait en ligne. Après son inscription, le-la participant-e reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales. La confirmation avec la facture vous sera adressée personnellement. Si le cours est complet, les personnes dont l'inscription n'est pas prise en compte seront informées.

FINANCEMENT

Les frais sont à régler avant le début du cours.

ANNULATION

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

DÉSISTEMENT - REMBOURSEMENT

En cas de désistement avant la confirmation du cours, aucun montant ne sera facturé. Lors de désistement après la confirmation du cours, un montant de CHF 50.- sera facturé.

En cas d'absence au cours, aucun remboursement ne sera fait. Le cours pourra être remboursé en cas de maladie ou accident, sur présentation d'un certificat médical.

ASSURANCE

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

RENSEIGNEMENTS

Consultez les références figurant au dos de la brochure.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

QUESTIONS GÉNÉRALES

Cluster Food & Nutrition
Nadine Lacroix Oggier
Passage du Cardinal 11
CH-1700 Fribourg
Tél. +41 26 429 67 74
Email info@clusterfoodnutrition.ch
Web www.clusterfoodnutrition.ch

QUESTIONS RELATIVES AU PROGRAMME DE COURS

Centre de formation des métiers de l'intendance,
du lait et de l'agroalimentaire (CILA P Grangeneuve)
Stève Müller
Route de Grangeneuve 31
CH-1725 Posieux
Tél. +41 26 305 57 42
Email iag-fclaa@fr.ch

INSCRIPTION

L'inscription se fait en ligne via le site:
<http://clusterfoodnutrition.ch/services/formation>



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG
WWW.FR.CH



Kanton Bern
Canton de Berne