

Fabriquer du fromage artisanal bio

RS4109 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21504
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/12/2021

Certificateur(s)

SAVOIR-FAIRE ET DECOUVERTE · SIRET : 79932975000035

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La démarche d'apprentissage s'inscrit ici dans le cadre du développement d'une économie relocalisée, artisanale, au service d'une transition énergétique, mis en oeuvre par des petites structures, à tailles humaines, connectées à leur environnement territorial.

Les apprenants sont des adultes, qui ont un projet (diversification ou reconversion).

La certification présentée ici s'intègre dans un parcours personnel : le participant, en complément de la formation, mène ses propres démarches : prises de conseils auprès d'anciens stagiaires installés, auprès du formateur lui-même (c'est le cas pour la moitié d'entre eux), auto-formation, accompagnement via les services d'une chambre consulaire...

La certification permet de se positionner et de mettre en œuvre une activité de fabrication artisanale de différents types de fromage (lactiques, à pâtes cuites) et produits laitiers (yaourts, faisselles) à base de lait issu de l'agriculture biologique. Elle donne également la capacité à développer une activité professionnelle ou à diversifier une activité existante.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

C1 - Comprendre l'activité de fabrication artisanale de fromage, faire des choix de production, s'organiser et décider des modalités de commercialisation.

C2 - Fabriquer, en autonomie, des produits biologiques de type lactique (yaourts, fromages frais), avec une méthode artisanale (petite structure, lait frais bio cru, issus de fermes en local) en anticipant les principaux accidents de fabrication, dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation.

C3 - Fabriquer, en autonomie, du fromage biologique à pâte cuite ou demi-cuite - tomme, avec une méthode artisanale (petite structure, lait frais bio cru, issus de fermes en local) en anticipant les principaux accidents de fabrication, dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation.

C1 - Connaître l'activité de fabrication artisanale de fromage, faire des choix de production, s'organiser et décider des modalités de commercialisation.

C2 - Fabriquer, en autonomie, des produits biologiques de type lactique (yaourts, fromages frais), avec une méthode artisanale (petite structure, lait frais bio cru, issus de fermes en local) en anticipant les principaux accidents de fabrication, dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation.

C3 - Fabriquer, en autonomie, du fromage biologique à pâte cuite ou demi-cuite - tomme, avec une méthode artisanale (petite structure, lait frais bio cru, issus de fermes en local) en anticipant les principaux accidents de fabrication, dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Avoir un projet de création d'atelier artisanal de fromage.
Savoir lire, écrire, compter, observer, utiliser ses mains pour les gestes pratiques.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/12/2021

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.lesavoirfaire.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/4109/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	5
Parcours menés à terme	5
Taux d'achèvement	100 %
Période	02/2022 – 06/2022

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	127
Montant total engagé	174 555 €
Coût moyen par dossier	1 374 €
Durée moyenne	33 h
Période	01/2020 – 12/2021
France compétences	98 %
Reste à charge titulaire	2 %
France Travail	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.