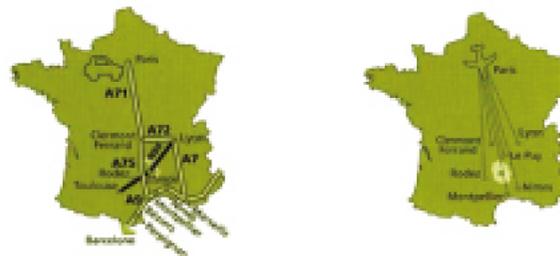


# Accès

Situé dans la zone protégée du Parc National des Cévennes, le CFPPA vous propose de nombreux stages en agroalimentaire, pour vous spécialiser dans la transformation des produits fermiers, grâce à une équipe de spécialistes (cinq ingénieurs et deux techniciens) et un atelier agroalimentaire.



## Programme des stages

# 2014

en

## Agroalimentaire



**Voiture :** sur la RN 106, Florac se situe à 40 km de Mende, 70 km d'Alès et 100 km de Nîmes.

**Train :** les gares les plus proches sont Marvejols (à 50 km - ligne Paris-Béziers) et Alès.

## Transformation des fruits

du 27 au 31 janvier 2014  
ou du 17 au 21 mars 2014  
ou du 19 au 23 mai 2014  
ou du 29 septembre au 3 octobre 2014

## Transformation des légumes

du 24 au 26 février 2014  
ou du 22 au 24 septembre 2014

## Séchage des fruits et légumes

du 27 au 28 février 2014  
ou du 25 au 26 septembre 2014

## Transformation des champignons

du 25 au 26 septembre 2014

## Transformation des plantes sauvages

du 2 au 6 juin 2014

## Transformation des châtaignes

du 18 au 21 novembre 2014

## Fabrication de vinaigres et apéritifs à base de fruits

du 24 au 27 mars 2014  
ou du 1er au 4 décembre 2014

## Fabrication de la bière

le 5 décembre 2014

## Fabrication de glaces et sorbets

du 8 au 11 avril 2014  
ou du 21 au 24 octobre 2014

## Transformation du miel

du 10 au 14 février 2014  
ou du 13 au 17 octobre 2014

## Connaître les bases de la pâtisserie

du 20 au 22 janvier 2014

## Fabrication du pain à la ferme

du 26 au 28 novembre 2014

## Pour les stagiaires en formation professionnelle agricole (ex BPREA) :

UCT Transformation des produits carnés, des produits laitiers ou des produits végétaux

du 12 au 16 mai 2014

UCARE transformation agroalimentaire

du 2 au 6 juin 2014  
ou du 6 au 10 octobre 2014

## Transformation du porc

du 8 au 11 avril 2014  
ou du 30 septembre au 3 octobre 2014

## Transformation des volailles

du 2 au 5 décembre 2014

## Découpe et transformation de l'agneau

du 20 au 21 mai 2014

## Transformation des poissons d'eau douce

du 11 au 13 février 2014

## Technologies fromagères aux laits crus (vache, brebis, chèvre)

du 17 au 21 février 2014

## Perfectionnement fromages à pâtes pressées non cuites

du 20 au 21 octobre 2014

## Perfectionnement fromages à pâtes molles

du 22 au 23 octobre 2014

## Perfectionnement fromages à pâtes persillées

le 24 octobre 2014

## Spécialisation Yaourts

du 24 au 26 février 2014

## Spécialisation Caillés lactiques, « Pélardon » et autres fromages lactiques

du 25 au 27 mars 2014

## Fabrication de produits frais, desserts lactés et beurre

du 7 au 11 avril 2014

## GBPH en atelier fromager

du 14 au 15 octobre 2014

## Conduite d'un autoclave

du 27 au 28 février 2014  
ou du 25 au 26 septembre 2014

## Hygiène en agroalimentaire fermier

le 24 février 2014  
ou le 26 novembre 2014

## Réglementation en transformation agroalimentaire

le 25 février 2014  
ou le 25 novembre 2014

## Elaborer un plan de maîtrise sanitaire

(application de la méthode HACCP)  
du 26 au 27 mars 2014  
ou du 20 au 21 octobre 2014

## Conception d'un atelier agroalimentaire

du 22 au 24 octobre 2014

## Améliorer sa démarche commerciale

du 14 au 16 octobre 2014

## Conception d'une étiquette

le 17 octobre 2014

## Connaître les bases de la confiserie

du 17 au 19 novembre 2014

## Travail du chocolat

le 20 novembre 2014

## Transformation et utilisation des œufs frais

du 15 au 17 septembre 2014

## Fabrication de pâtes fraîches et sèches

du 18 au 19 septembre 2014

## Connaître les bases de la cosmétique à partir de produits alimentaires

du 20 au 21 novembre 2014

A qui s'adressent nos stages :  
agriculteurs, transformateurs, demandeurs d'emploi, stagiaires en formation par UC (BPREA).  
Tarif : 91 euros par jour et par personne (tarif sur convention pour les stagiaires d'autres CFPPA).  
Clôture des inscriptions : au plus tard, un mois avant le début du stage.