



FORMATION EN PRÉSENTIEL

DÉCOUVERTE DES PRODUITS LAITIERS BIO

Dernière mise à jour le 11/01/2022.

OBJECTIF

Donner au salarié les moyens de connaître les grands principes de l'élevage laitier bio et d'appréhender les grandes familles des produits laitiers. Lui faire comprendre les différents process de fabrication des produits laitiers bio pour qu'il puisse savoir conseiller et argumenter sur ces produits.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Maîtriser les grands principes de l'élevage laitier bio par rapport au conventionnel
- Avoir les bases des différentes gammes de produits laitiers proposées en magasin bio
- Pouvoir expliquer les process de fabrication selon la réglementation bio
- Savoir expliquer les spécificités des produits laitiers bio par rapport au conventionnel

PUBLIC CONCERNÉ

Employés de magasin Bio

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les délais d'accès merci de nous contacter.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

La formation est animée dans vos locaux par des formateurs et experts issus de la Bio.

Tarif

400 € HT
par participant

Réf.

DPL

Contact

0677387910
frederic@synadisbioformation.com
www.synadisbioformation.com

PRÉ-REQUIS

Aucun

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, les possibilités d'adaptation aux formations sont étudiées suite à un entretien avec le formateur, en lien avec le référent handicap.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Enseignement théorique et pratique. Projection des documents supports de formation, Sketchs de vente.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

4 mini > 10 maxi



Durée

7 heures / 1 jour(s)



PROGRAMME

- Accueil des apprenants
- Présentation du formateur et des apprenants
- Présentation de la formation, des objectifs et des compétences

Règles de base et spécificités de l'élevage Bio laitier par rapport au conventionnel

- Impact de l'élevage sur l'environnement
- Comparatif avec le conventionnel, Bio Cohérence, Demeter et N&P
- Présentation des grands principes de l'élevage laitier en Bio

Les bases de la transformation des produits laitiers Bio

- Collecte du lait
- Procédés mécaniques et thermiques autorisés en Bio

Les laits Bio

- Fabrication, composition des laits, approche nutritionnelle
- Lait de chèvre, de brebis, de jument
- La réglementation du lait (cru, pasteurisé, micro-filtré, UHT, entier, demi-écrémé, écrémé)
- Le lait fermenté

Les crèmes Bio

- La fabrication
- Les différents types de crème Bio

Les beurres Bio

- La fabrication
- Les différents types de beurres Bio

Les yaourts Bio

- La fabrication
- Les différents types de yaourts Bio

Les fromages Bio

- La fabrication, les additifs autorisés, les affinages
- Présentation des familles de fromages (fromages frais, les pâtes molles à croute fleurie...)

Les desserts lactés Bio

- Présentation des 14 catégories de desserts lactés

INTERVENANT(S)

Prestaform

ÉVALUATION

L'évaluation de la formation sera réalisée en fin de formation par un questionnaire à choix multiples (QCM)

ATTRIBUTION FINALE

Attestation de fin de formation
Résumé des supports pédagogiques
Magasine Bio Linéaire

