



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

## PROGRAMME DE FORMATION

PERFECTIONNER SA TECHNOLOGIE EN TRANSFORMATION DE PÂTE PRESSEÉ NON CUITÉ

Version du 21/3/2023



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître et comprendre les différentes étapes de la fabrication de pâtes pressées non cuites
- Organiser au mieux son outil de travail et sa technologie
- Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication
- Adapter la technologie pour régler le problème

### PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers, et salariés de producteurs fermiers, porteurs de projets en transformation.

Merci de renseigner vos besoins liés à cette formation via ce lien : <https://forms.gle/4pmT86p9XN6eqN458>

**PRÉ-REQUIS** : Aucun

### DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Lundi 27 et mercredi 29 mars 2023, de 8h30 à 16h30 (soit 14h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 10 stagiaires

### LIEU DE LA FORMATION

Partie théorique et pratique : (les deux matins) : chez Bixente Laby, ferme Arbela à Suhescun

Voici le numéro de Bixente Laby pour ceux qui se perdraient : 0647801023

Lien Google maps d'accès à la fromagerie : <https://goo.gl/maps/a3qS65Q9Cmw7dWKg9>

### CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Connaître et comprendre les différentes étapes de la fabrication de pâtes pressées non cuites <b>Lundi 27 mars matin, ferme Arbela</b>	Introduction et tour de table ; attente des stagiaires Apports pratiques en atelier fermier de transformation fromagère : suivi des étapes de la fabrication avec apports théoriques à chaque étape (de l'emprésurage à la mise sous presse)	3h30
Organiser au mieux son outil de travail et sa technologie <b>Lundi 27 mars après-midi, ferme Arbela</b>	Apports théoriques (documents supports) - Les différentes étapes de fabrication des pâtes pressées non cuites - Organisation de l'outil de travail et de la technologie	3h30
Connaître et comprendre les différentes étapes de la fabrication de pâtes pressées non cuites <b>Mercredi 29 mars matin, ferme Arbela</b>	Réveil pédagogique Apports pratiques en atelier fermier de transformation fromagère : suivi des étapes de salage Introduction à l'étape d'affinage	3h30
Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication Adapter la technologie pour régler le problème <b>Mercredi 29 mars après-midi, ferme Arbela</b>	Apports théoriques : défauts de fabrication Correction des défauts de fabrication  Cloture de la formation : évaluation des acquis et de la satisfaction des stagiaires	3h30

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques (sur la base d'un support de cours projeté et distribué à chaque stagiaire) et mise en situation par des cas concrets (suivi de fabrication chez un producteur)

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : [contact.apfpb@gmail.com](mailto:contact.apfpb@gmail.com) [www.idoki.org](http://www.idoki.org)



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Christophe Ourricarriet, technicien fromager de l'APFPB



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur et des exercices de mise en situation  
Questionnaire écrit en fin de stage pour évaluer la satisfaction de la formation et l'adéquation entre le contenu de la formation avec les besoins des stagiaires.

**MOYENS TECHNIQUES :** Salle de réunion avec vidéoprojecteur et paperboard. Salle de travaux pratiques pour la transformation.

## FORMATION EN SITUATION DE TRAVAIL

Chaque stagiaire doit porter une tenue adéquate et propre pour rentrer en atelier de transformation : bottes/sabots de transformation et tablier ou blouse blanche.

A défaut, des kits jetables seront disponibles pour chaque stagiaire

## MODALITES DE RESTAURATION

Pour le 1<sup>er</sup> jour : chacun amène de quoi manger et/ou boire, et on partage !

## TARIFS

Pour les adhérents : 10€/jour – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les porteurs de projets en démarche d'installation (PPP) et les paysans non adhérents : 15 €/j – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les non-paysans : 25€/heure – merci de demander un devis à [apfpb.transformation@gmail.com](mailto:apfpb.transformation@gmail.com)

## DELAÏ D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au vendredi 24 mars 2023 inclus.

**CONTACT :** Christophe Ourricarriet – 06 33 39 62 25 – [apfpb.transfolait@gmail.com](mailto:apfpb.transfolait@gmail.com)

## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET DEMANDES PARTICULIERES

Les personnes en situation de handicap, ainsi que les personnes qui ont des contraintes personnelles et/ou familiales (ex : enfants en bas-âge) et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation

## APTITUDES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Connaître et comprendre les différentes étapes de la fabrication de pâtes pressées non cuites
- Organiser au mieux son outil de travail et sa technologie
- Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication
- Adapter la technologie pour régler le problème

**Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation**

**Formation non accessible à distance -**

**Formation ne donnant pas lieu à la délivrance d'une certification professionnelle**

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : [contact.apfpb@gmail.com](mailto:contact.apfpb@gmail.com) [www.idoki.org](http://www.idoki.org)