

22NECO1003

LACTALIS : La crème dans tous ses états

ATTENTION : l'inscription se fait sur GAIA-CEFPEP

Cette formation concerne toutes les académies

Type de formation :

- 1 - Découverte des filières métiers et de leurs évolutions (dont filières de France 2030)

Présentation de l'organisation :

Acteur majeur de l'industrie laitière mondiale, le Groupe Lactalis contribue par essence au développement de l'économie locale et rurale des territoires où il est implanté.

Objectifs :

Découvrir la passion du lait, l'exigence de la qualité, le sens du commerce : Lactalis réunit dès l'origine les clés du succès qui restent 80 ans plus tard ses mêmes atouts.

Programme :

Jour 1 à LAVAL

- Matin : visite d'une exploitation laitière, rencontre et échanges avec les producteurs

- Après-midi : visite de la laiterie ou fromagerie (fabrication et conditionnement)

Jour 2 au Lycée hôtelier Robert Buron à LAVAL

LES USAGES DES CRÈMES EN RESTAURATION

- Présentation des types de crèmes et de leurs usages en cuisine et pâtisserie

- Présentation du support "La crème dans tous ses états", un outil pédagogique conçu et réalisé en partenariat avec l'Éducation nationale

- Mise en oeuvre d'ateliers expérimentaux : foisonnement, réduction

Jour 3 au Lactopole à LAVAL- <http://www.lactopole.com>

L'UNIVERS LAITIER

- Matin : Visite du Lactopole, le plus grand musée laitier et fromager du monde

- Découverte du monde laitier et des process fromagers

- Déjeuner "autour du fromage", repas découverte élaboré par Xavier THURET, MOF Fromager 2007

- Après-midi : retour des participants

(NB : pour des raisons d'organisation, évolution possible entre la 1ère et la 3ème journée).

ATTENTION ! Ne pas réserver d'hébergement. La réservation sera faite par LACTALIS pour l'ensemble du groupe, afin d'être sur un lieu identique et faciliter les déplacements. Prévoir d'arriver la veille au soir.

Principales compétences développées :

Accompagner le parcours d'orientation scolaire et préparer l'insertion professionnelle

- Identifier et mobiliser un réseau d'acteurs pour accompagner le parcours d'orientation scolaire des élèves et l'insertion professionnelle des diplômés

- Présenter un secteur d'activités, ses métiers et les acteurs en favorisant l'égalité fille/garçon et l'inclusion

Dates : du 27-06-2023 au 29-06-2023

Lieu : 10-20 rue Adolphe Beck, 53089 LAVAL

Horaires : 09h-18h et 09h-15h (le dernier jour)

Nombre de places : Minimum : 12 Maximum : 12

Public :

- **Personnel enseignant et d'éducation du 2nd degré**
Economie et gestion

- **Autres Personnels**
DDFPT, professeur coordonnateur

Etablissements :

2nd degré (Collège, Lycée GT, Lycée Professionnel)

Formation de formateurs : Non

Niveau de formation : Moyen

Prérequis éventuels :

Techniques culinaires. ! ATTENTION ! Ce stage est réservé exclusivement aux enseignants en Hôtellerie-Restauration (Techniques culinaires Économie et gestion).

Conditions de réalisation ou matériel/tenu à prévoir :

Pièce d'identité.