


**CEFPEP**

 CENTRE D'ÉTUDES  
 ET DE FORMATION  
 EN PARTENARIAT  
 AVEC LES ENTREPRISES  
 ET LES PROFESSIONS

[www.lactopole.com](http://www.lactopole.com)

### Ce stage concerne toutes les académies

#### Type de stage:

- Approfondissement d'une discipline, développement de compétences professionnelles

#### Objectifs:

La passion du lait, l'exigence de la qualité, le sens du commerce et la capacité à s'entourer des meilleurs : 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 DVD "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 (53)

<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'hôtel. La réservation de l'hébergement sera fait par LACTALIS pour l'ensemble du groupe, afin d'être sur un lieu identique et faciliter les déplacements.

#### Compétences:

##### Compétences acquises individuellement

- Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique
- S'engager dans une démarche individuelle de développement professionnel

##### Compétences dans le cadre de l'accompagnement des élèves

- Accompagner les élèves dans leur parcours de formation
- Participer à la construction des parcours des élèves

##### Compétences dans le cadre d'un travail collectif

- Coopérer avec les partenaires de l'école

**Dates:** du 30-06-2020 au 02-07-2020

**Lieu:** 10-20 rue Adolphe Beck, 53089 LAVAL

**Horaires:** 09h/18h et 09h/15h le dernier jour

**Nombre de places:** 12

#### Public:

##### - Personnel enseignant

Economie et gestion et plus particulièrement les professeurs d'hôtellerie-restauration

##### - Autres Personnels

DDFPT, professeur coordonnateur

#### Etablissements:

Lycée d'enseignement général et technologique, Lycée professionnel et SEP, GRETA, CFA

**Formation de formateurs:** Non

**Niveau de formation:** Moyen

#### Prerequis:

Techniques culinaires.

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

#### Indispensable:

Pièce d'identité