

# Technologies des fromages de chèvre, brebis et des persillés



## Présentation

### Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	12h
CM	Cours Magistral	12h

### Modalités de contrôle des connaissances

#### Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CC (contrôle continu)	Écrit	120		100%		La note cet élément comptera pour 25% dans la moyenne finale de l'UE "Y5HFR6U2 - Technologies fromagères approfondies".