

# TECHNOLOGIE DE FABRICATION DE FONDUS ET SPECIALITES FROMAGERES A BASE DE FROMAGES FRAIS

## STAGE N° 41 - 2024

### NIVEAU EXPERTISE

#### INFORMATIONS GENERALES

**Date** : 10/04 (8h) au 11/04/2024 (17h) (Semaine 15)

**Durée** : 2 jours – 14 heures

**Formateur référent** : Patrice Gaborit – ACTALIA, Unité Produits laitiers

**Tarif** : 1005 € HT

**Lieu** : ACTALIA (ENIL Surgères) – Rue des Babigeots  
17700 SURGERES

#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**ENIL** : ACTALIA

**Tél.** : 02 23 48 55 86

**Contact** : Michel NEDELLEC – [m.nedellec@actalia.eu](mailto:m.nedellec@actalia.eu)

**ANFOPEIL**

**Tél.** : 03.84.37.27.24

[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)

#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Responsables techniques, Techniciens R&D, Responsables qualité dans le secteur d'activité concerné par le stage avec une expérience significative dans le domaine

Posséder un socle de connaissances scientifiques (niveau post bac en microbiologie, biochimie ...)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

#### CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

#### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

La formation inclut des exposés théoriques et des études de cas pour favoriser l'acquisition et impliquer les participants sur son contenu. Un document pédagogique contenant les diapositives présentées est distribué à chaque stagiaire.



## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Citer les différentes catégories de produits et leurs spécificités
- Citer les paramètres technologiques clés, les matières premières et auxiliaires technologiques permettant de maîtriser les caractéristiques des produits,
- Construire un process technologique à partir du cahier des charges produit fini.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Définitions et réglementation des pâtes fraîches, spécialités fromagères et fondus
- Les différentes technologies de fabrication des pâtes fraîches
- Les technologies de fabrication de spécialités fromagères et de fondus à partir de pâtes fraîches
  - les matières premières
  - les auxiliaires technologiques
  - les procédés de fabrication : process, paramètres et matériels
- Les points critiques technologiques et sanitaires

Travaux pratiques en atelier de fabrication : réalisation de fabrications permettant de mettre en évidence l'impact des paramètres technologiques sur les caractéristiques finales des produits

Formation sur-mesure réalisable intra-entreprise et adaptées aux attentes des stagiaires.

## MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification