

L’AFFINAGE DES FROMAGES :

Conduite et caractéristiques organoleptiques

Stage n° 10 - 2024

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Date : 3/12 (8h) au 05/12/2024 (17h) (Semaine 49)
Durée : 3 jours – 21 heures
Formateur référent : Gilles CONTAT
Tarif : 1040€ HT
Lieu : ENILV – LA ROCHE SUR FORON, 212, rue Anatole France,
74800 LA ROCHE SUR FORON CEDEX

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : ENILV LA ROCHE SUR FORON
Tél. : 04 50 03 47 14
Contact : Marie-Laurence Lupo Tardivel
Marie-laurence.lupo-tardivel@enilv.fr

ANFOPEIL
Tél. : 03.84.37.27.24
accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet ...
Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant acquérir des connaissances dans le domaine ...
Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)
Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.



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

Les stages se déroulent dans les locaux de l'ENILV dans une salle équipée (vidéo, tableau blanc). Les cours théoriques sont complétés par des travaux pratiques réalisés en atelier de fabrication et en laboratoire de technologie.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Avoir une description objective de la qualité des fromages affinés
- Maîtriser la conduite de l'affinage et ses différents paramètres
- Caractériser et assurer la qualité des produits finis à travers une étude des défauts

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

La technologie de l'affinage

- Caractérisation biochimique du processus d'affinage (réactions enzymatiques),
- Evolution au cours du salage et affinage
- Les flores de surface : description, évolution, maîtrise

Etude des facteurs influençant la conduite de l'affinage

- Facteurs internes (composition du fromage avant affinage, ...)
- Facteurs externes (les soins et retournement, l'environnement de la cave...)
- Etude des contrôles de base de l'affinage (freintes, pH, taux d'ammoniac, EST, MG)
- Les contrôles en cours d'affinage
- Etude des défauts des fromages affinés

Les bases de l'analyse sensorielle

- Les principes de bases
- Le fonctionnement de nos 5 sens
- Les différents descripteurs organoleptiques

Application au travers de la dégustation de fromages

- Analyses de fromages variés
- Comparaison à différents stades d'affinage

Synthèse, évaluation et bilan du stage

Remarque : Possibilité de prise en compte des besoins et attente de chaque participant. Organisation possible en intra-entreprise.

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