

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES MOLLES

STAGE N° 11 - 2024

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date : 25/03 (13h30) au 29/03/2024 (12h00) (Semaine 13)

Durée : 4 jours – 28heures

Formateur référent : Jérôme LE MAREC

Tarif : 1430 € HT

Lieu : CFPPA-Atelier Technologique

383 rue Popielujko

50000 Saint Lô

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : Saint Lô

Tél. : 02.14.16.00.47

Contact : Agnès DESCHENES agnes.deschenes@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) dans le secteur d'activité concerné par le stage

Posséder un premier niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou une formation

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 PÉDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein des ateliers technologiques de l'ENIL. Des travaux pratiques de fabrication de pâtes molles seront organisés en fonction des spécificités de l'ENIL. Une dégustation de produits permettra de mettre en évidence les particularités de chacun des produits



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Mieux comprendre et maîtriser la technologie des pâtes molles
- Appréhender le poids des facteurs technologiques ayant une incidence sur la qualité finale des produits
- Identifier les principaux défauts et altérations des pâtes molles



Ce stage permet d'atteindre les objectifs pédagogiques d'un bloc de compétences d'un CQP de la Transformation laitière (Code RNCP 35762 - <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35762>). Ce stage peut ainsi être certifiant et éligible au CPF. Nous consulter pour toute information.

Un temps supplémentaire pour les évaluations (3h) et un surcoût (300 € HT ou 360 € TTC) sont alors à prévoir.

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation (0,5 heures)

Rappels de physico-chimie et de microbiologie laitière (3 heures)

La préparation des laits (3,5 heures)

- Les étapes de préparation des laits
- La standardisation biologique et chimique
- **Identification des paramètres influant la qualité du produit (17,5 heures)**
- Rappels des étapes de fabrication fromagère
- Les différentes technologies pâtes molles : tendance lactique/mixte/présure
- Les paramètres influant : la coagulation, l'égouttage et l'affinage
- Réalisation de travaux pratiques et d'essais, suivi et analyse des résultats
- 3 TP (12 heures) : TP PM mixte/présure

Les rendements fromagers (3 heures)

- Principe de calcul
- Les facteurs influant les rendements

Synthèse et bilan de la formation (0,5 heure)

Remarques :

Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées également par les stagiaires.

Possibilité de mettre en place cette formation en intra-entreprise. Nous consulter pour toute information

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