

TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX FROMAGES DE BREBIS STAGE N° 13 - 2024 NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GENERALES

Date : 25/11 (13h30) au 29/11/2024 (12h00) (Semaine 48)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Maxence VIRELAUDE

Tarif : 1430€ HT

Lieu : ENILV d'Aurillac

Rue de Salers

15000 AURILLAC

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : ENILV AURILLAC

Tél. : 04 71 46 26 75

Contact : Hélène ALBOUY – helene.albouy@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 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

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



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 (1 heure)**
- **Connaissances théoriques (7 heures) :**
 - Etude de la composition du lait de brebis et son évolution en fonction de la lactation
 - Caractéristiques des fromages
 - Principaux schémas de fabrication utilisés en fromagerie (pâtes molles, pâtes pressées et pâtes persillées)
- **Connaissances appliquées (8 heures)**
 - Analyses et préparation des laits en fromagerie
 - Les auxiliaires de fabrication : ferments, agents coagulants, flore de surface....
 - Conduite de la coagulation et de l'égouttage spécifique au lait de brebis : mécanismes, contrôles, accidents
 - Le salage des fromages : principes et moyens mis en œuvre
 - L'affinage des fromages : paramètres de maîtrise, activités microbiennes et enzymatiques
 - Les rendements fromagers : contrôle, expression et paramètres de maîtrise
 - Les contrôles en cours de fabrication
- **Technologie fromagère comparée (12 heures) :**
 - Mise en œuvre de travaux pratiques de technologie fromagère à partir de lait de brebis (pâtes molles, pâtes pressées et pâtes persillées) en vue d'étudier les différents comportements du lait, du caillé, du fromage suivant les technologies.

Ces TP sont complétés par une dégustation de produits.
- **Synthèse et bilan de la formation**

Remarque :

Une adaptation des travaux pratiques pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées par les 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