

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES PRESSEES CUITES ET NON CUITES

Stage n° 17 - 2024
NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GENERALES

Date : 25/05 (13h30) au 29/03/2024 (12h) (Semaine 13)
Durée : 4 jours – 28 heures
Formateur référent : Etienne CARRE
Tarif : 1430€ 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

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 pâtes pressées cuites et non cuites
- Appréhender le poids des facteurs technologiques ayant une incidence sur la qualité finale des produits
- Identifier les principaux défauts et altérations des pâtes pressées cuites et non cuites



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 (0h30)

Connaissances théoriques (4 heures)

Chimie et microbiologie laitière (rappels)

- Physico-chimie : Composition – Equilibres physico-chimiques
- Microbiologie : La flore des laits crus – Incidences technologiques
- Aptitudes fromagères des laits

Connaissances appliquées (15 heures)

Préparation des laits

- Les traitements thermiques, bactofugation
- Standardisations en matières grasses, matières protéiques et minéraux
- Choix, préparation, contrôle et utilisation des levains, conduite de la maturation

Travail en cuve

- Coagulation, égouttage, maîtrise de l'acidification / Conduite et incidents

Salage et affinage

- Rôles et qualités du sel, les saumures
- Biochimie et microbiologie de l'affinage / Conduite et contrôle
- Etude des défauts des fromages affinés

Optimisation de la production

- Rendements de fabrication / Problématiques de mécanisation

Technologie fromagère comparée (8 heures)

Mise en œuvre de travaux pratiques de technologie fromagère de différentes fabrications en vue d'étudier les différents comportements du lait, du caillé, du fromage suivant les technologies lactiques, mixtes ou présure. Ces TP sont complétés par une dégustation et une initiation aux profils sensoriels de produits (de l'ENIL et/ou du commerce).

Synthèse, évaluation et bilan de la formation (0h30)

Remarque : Possibilité de prise en compte des besoins et attente de chaque participant.

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