

LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DES LAITS FERMENTES

STAGE N° 35 - 2024

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Date : Mars 2024
Durée : 8 heures
Formateurs référents : Franck Neyers/Pascal Ratouit
Tarif : 535 € HT
Lieu : ENILIA-ENSMIC SURGERES



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILIA-ENSMIC
Tél. : 05 46 27 69 00
Contact : Emmanuel AUDEBERT emmanuel.audebert@educagri.fr

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

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Nouveaux managers de production, cadres n'ayant pas de connaissances dans le domaine des laits fermentés, conducteurs.

Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP

Maîtrise des savoirs fondamentaux

Pré-requis techniques : Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

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

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

Animation en visio conférence, via Zoom ou équivalent

- *Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.*
- Diffusion de vidéos de fabrications réalisées sur l'atelier technologique
- Envoi des documents supports à l'avance, pour une meilleure interactivité lors des visio
- Réalisation des questionnaires de synthèse entre chacune des séquences (10 questions fermées ou/et ouvertes), correction participative au démarrage de la séquence suivante

Acquérir les connaissances techniques de base afin d'analyser les étapes majeures d'une fabrication de lait fermentés

- Citer les différentes familles de laits fermentés et leurs différences majeures
- Citer la composition des laits (Vache, chèvre et brebis), ingrédients laitiers mis en oeuvre et leurs propriétés fonctionnelles en laits fermentés
- Rédiger un diagramme de laits fermentés (étapes majeures, paramètres clé, rôle et contrôles)
- Citer les caractéristiques des ferments lactiques et leurs influences
- Citer les défauts possibles, leurs origines et les actions correctives envisageables

CONTENU DE LA FORMATION

- **MODULE 1** : Législation des laits fermentés – caractéristiques du lait
- **MODULE 2** : les autres ingrédients laitiers et non laitiers + ferments lactiques
- **MODULE 3** : les étapes et leurs rôles en technologie de laits fermentés
- **MODULE 4** : Défauts, analyses et actions correctives, évaluations des acquis, ajustements.

MODALITE D'EVALUATION

- de la satisfaction stagiaire (questionnaire de l'O.F.)
- des acquis (QCM et/ou analyse de données de fabrication)

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation vous sera délivrée à l'issue de la formation.