

# LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DE LA CONCENTRATION THERMIQUE

## DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°46

### NIVEAU INITIATION

#### ORGANISATION

**Date** : Janvier 2024  
**Durée** : 10 heures (5 séquences)  
**Formateurs référents** : Franck Neyers  
**Tarif** : 645 € HT  
**Lieu** : ENILIA-ENSMIC – 17700 Surgères

#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

##### ENILIA-ENSMIC

**Tél.** : 05 46 27 69 00

**Contact** : Emmanuel AUDEBERT [emmanuel.audebert@educagri.fr](mailto:emmanuel.audebert@educagri.fr)

##### ANFOPEIL

**Tél.** : 03.84.37.27.24

[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)

#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Nouveaux managers de production, cadres n'ayant pas d'expérience dans le domaine des produits secs, 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

#### CONDITION 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 moins 10 jours avant le début de la date de démarrage de la formation.



## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Animation en visio conférence, via Zoom ou équivalent

- Des codes de connexion vous seront transmis quelques jours avant le début de la formation.
- 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)

Etude de cas

## OBJECTIFS GENERAUX

- Citer les caractéristiques des laits et co-produits et aptitude à la concentration
- Citer le rôle des étapes de fabrication ;
- Analyser le rôle des paramètres de production en préparation des laits et concentration (Relations existantes entre paramètres de fabrication, descripteurs, qualité et défauts des produits finis et intermédiaires)
- Citer les procédures d'hygiène mise en œuvre en concentration

## CONTENU DE LA FORMATION

- **MODULE 1** Généralités sur la concentration, composition des laits et co-produits laitiers
- **MODULE 2** : les installations de concentrations thermiques
- **MODULE 3** Conduite de la concentration (1<sup>ère</sup> partie)
- **MODULE 4** Conduite de la concentration (2<sup>ième</sup> partie)
- **MODULE 5** Synthèse des travaux d'intersessions, interprétations, évaluations des acquis, ajustements.

## MODALITES 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.