

LES BASES DE LA TECHNOLOGIE FROMAGERE

STAGE N° 9 - 2024

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GENERALES

Date : 15/04 (13h30) au 19/04/2024 (12h00) (Semaine 16)
Durée : 4 jours – 28 heures
Formateur référent : Maxence VIRELAUDE
Tarif : 1325 € 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

Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet ...

Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant acquérir des connaissances dans le domaine ...

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)

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

- Citer les principales caractéristiques du lait et des fromages
- Citer les principales étapes des fabrications fromagères et en comprendre le rôle
- Différencier les technologies fromagères fondamentales
- Identifier les facteurs technologiques et les moyens de contrôles permettant d'assurer la qualité du produit fini



Ce stage peut être certifiant et éligible au Compte Personnel Formation (CPF) sous certaines conditions.

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

Nous consulter pour toute information

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 sous l'angle fromager*
- *Caractéristiques des fromages*
- *Les principaux schémas de fabrication utilisés en fromagerie*

Connaissances appliquées (8 heures)

- *Préparation des laits en fromagerie*
- *Les auxiliaires de fabrication : ferments, agents coagulants, flore de surface...*
- *La coagulation et l'égouttage : 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 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 de produits (de l'ENIL et/ou du commerce).

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