

TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX PATES LACTIQUES

STAGE N° 18 - 2024

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

INFORMATIONS GENERALES

Date : 14/10 (13h30) au 18/10/2024 (12h00) (Semaine 42)
Durée : 4 jours – 28 heures
Formateur référent :
Tarif : 1480 € HT
Lieu : ENILBIO - 6 Rue de Versailles – 39800 POLIGNY

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : Poligny
Tél. : 03.84.73.76.76
Contact : Isabelle FRIMOUT – isabelle.frimout@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

Cours théoriques, enrichi par la participation d'un fabricant de complexe d'emballage et d'un professionnel en climatisation des locaux.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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



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

Connaissances théoriques et appliquées :

- L'affinage : des processus biochimiques complexes.
- Les agents et facteurs de l'affinage.
- Evolution de constituants au cours de l'affinage.

Connaissances appliquées

- Les fromages au démoulage : caractérisation, problèmes HFD et minéralisation.
- Evolution au cours du salage et affinage.
- Les flores de surface : description, évolution, maîtrise.
- Conditionnement des locaux d'affinage : théorie, matériels et conduites, gestion.
- Les matériaux d'emballage (interactions contenant-contenu, matériaux et complexes).
- L'emballage des pâtes molles : Incidence du choix des matériaux et complexes, Méthodologie du choix. Etudes de cas avec évaluations sensorielles. Etude de l'évolution de pH, EST et perte de poids sur différents échantillons

Les contrôles pour un suivi qualitatif :

- Contrôles chimiques : pH, calcium, EST, MG, dosage des fractions azotées, dosage des AGV.
- Contrôle organoleptique.
- Contrôles microbiologiques.

Les défauts : méthodologie d'étude.

Synthèse et bilan de la formation

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