

TECHNOLOGIE ET PROPRIETES FONCTIONNELLES DES MOZZARELLES, PIZZA CHEESES ET LEURS ANALOGUES

STAGE N° 18 - 2025

NIVEAU EXPERTISE

INFORMATIONS GENERALES

Date : 23/06 (13h30) au 27/06/2025 (12h00) (Semaine 26)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Jamal KEBCHAOUI

Tarif : 2255 € HT

Lieu : ENILEA Campus de Mamirolle - Grande rue –
25620 MAMIROLLE

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILEA MAMIROLLE

Tél. : 03.81.55.92.00

cfppa.mamirolle@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Responsables techniques, Techniciens R&D, Responsables qualité dans le secteur d'activité concerné par le stage avec une expérience significative dans le domaine

Posséder un socle de connaissances scientifiques (niveau post bac en microbiologie, biochimie ...)

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

Le stage est animé par des formateurs, membres du Service Recherche Appliquée de l'ENIL de Besançon-Mamirolle.

Cette formation alternera apports techniques, travaux pratiques en atelier fromager et travaux dirigés (Analyses de fabrications).



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ▶ Caractériser une Mozzarella et un Pizza Cheese
- ▶ Evaluer la qualité des matières premières et des intrants.
- ▶ Présenter le processus technologique et l'impact de chaque étape sur les caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques des pâtes filées
- ▶ Expliquer le processus de filage et de présenter les paramètres de pilotage des filatrices
- ▶ Caractériser les produits issus du filage sur la base de leurs propriétés fonctionnelles avant et après cuisson.

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Mozzarella :

- Définitions, caractérisations physico-chimiques des pâtes filées, données économiques
- Approche physico-chimique de la matrice fromagère avant filage

Analyses des Process Pizza Cheese/ LMMC

- Préparation des laits : Standardisation (MG, MP, pHe), Traitements thermiques (objectifs et limites), Maturation (spécificités de la fermentation lactique)
- Coagulation, Travail en cuve
- Filage, Saumurage, Conditionnement,
- Principaux défauts
- Optimisation des paramètres de conduite du filage

LMMC/ Pizza Cheese : Etude des propriétés fonctionnelles

- Bases de mesures rhéologiques
- (Micro)structure des fromages : application aux pâtes filées et analogues
- Rhéologie et texture sur Mozzarella et Pizza-cheese

Approche des nouvelles voies de fabrication des pâtes filées

De la technologie fromagère traditionnelle aux technologies de fonte

Travaux pratiques :

Fabrications de pâtes filées de type mozzarella, pizza cheese, et analogues

Synthèse, planification ½ journée en distanciel et bilan du stage

Séance en distanciel : Cette ½ journée sera un retour « à froid » sur les éléments théoriques vus en formation et permettra au formateur de répondre aux questions des stagiaires sur les problématiques liées à leur production ou leur projet.

Pensez à lister vos questions en lien avec ce stage en amont, les formateurs pourront y répondre.

Organisation possible en intra-entreprise, nous consulter.

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