

TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX FROMAGES ALLÉGÉS

STAGE N° 19 - 2024

NIVEAU EXPERTISE

INFORMATIONS GENERALES

Date : 09/09 (13h30) au 13/09/2024 (12h00) (Semaine 37)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent :

Tarif : 1890 € 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

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

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein des ateliers technologiques de l'ENIL. Des travaux pratiques de fabrication de préparation des laits et fromages allégés seront organisés en fonction des spécificités de l'ENIL.

Une dégustation de produits permettra de mettre en évidence les particularités de chacun des produits

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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



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

Rappels de physico-chimie et microbiologie laitière

- Composition physico-chimique du lait
- Composition microbiologique du lait

Descripteurs fromagers

- Rappel des différents descripteurs
- Importance de l'HFD et du Ca/ESD

Préparation des laits appliquée aux fromages allégés

- Préparation spécifique des laits (diafiltration, traitements thermiques ...)
- Standardisations biologique et chimique (lactose, MG, pH ...)

Identification des paramètres influant la qualité des produits

- Rappels des étapes de fabrication fromagère
- Différentes technologies appliquées aux fromages allégés pâtes molles et pâtes pressées
- Conduite spécifique des étapes de standardisation, coagulation, d'égouttage et d'affinage
- Analyse des rendements fromagers

Réalisation de travaux pratiques et d'essais, suivi et analyse des résultats

3 TP (12 heures) : Préparation des laits, fabrications de pâtes molles et pâtes pressées allégées

Synthèse et bilan de la formation

Remarque : Une adaptation des contenus 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