

TECHNOLOGIES ET PROPRIETES FONCTIONNELLES DES FROMAGES A PÂTES DURES ET SEMI-DURES DESTINES AUX PAI STAGE N° 22 - 2024 NIVEAU EXPERTISE

INFORMATIONS GENERALES

Date : 16/09 (13h30) au 18/09/2024 (17h) (Semaine 38)
Durée : 2.5 jours – 17.5 heures
Formateur référent : Laetitia GOUX
Tarif : 1245€ 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. Une dégustation de produits permettra de mettre en évidence les particularités de chacun des produits



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- **Identifier les différents types de matières premières, encours et produits finis, et apprécier leur état en fonction des standards** (physico-chimie du lait et des produits finis, auxiliaires technologique, caractéristiques des fromages à pâte dure et semi-dure à destination des PAI) ;
- **Prendre en compte les conséquences d'une action menée sur le produit élaboré** (technologies fromagères fondamentales et principaux schémas de fabrication et d'affinage en pâte dure et semi-dure à destination des PAI, analyse des facteurs influant les rendements fromagers) ;
- **Contrôler et interpréter les données au cours d'une séquence de fabrication au regard des standards, et d'intervenir si nécessaire en fonction des procédures ;**
- **Caractériser les produits sur la base de leurs propriétés fonctionnelles.**

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

Connaissances appliquées :

- Eléments de caractérisation des pâtes dures et semi-dure ;
- Eléments de caractérisation des propriétés fonctionnelles des produits ;
- Préparations des laits spécifiques aux PAI ;
- Aptitudes à la coagulation ;
- Les bactéries lactiques ;
- Coagulation - Choix des coagulants ;
- Egouttage ;
- Salage ;
- Affinage sous film – Choix des complexes.

Remarque : En parallèle à l'étude des bases biochimiques conduisant du lait aux fromages affinés, sont développés :

Le raisonnement du choix du paramétrage aux différents stades du process suivant les propriétés fonctionnelles que l'on veut obtenir sur les pâtes dures et semi-dures.

La méthodologie d'analyse des propriétés fonctionnelles. (TD)

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