

LES DEFAUTS EN FROMAGERIE, APPLICATIONS AUX PÂTES MOLLES ET PRESSEES

STAGE N° 24 - 2024

NIVEAU EXPERTISE



INFORMATIONS GENERALES

Date : 29/05 (13h30) au 31/05/2024 (12h00) (Semaine 22)
Durée : 2 jours – 14 heures
Formateur référent : Xavier GIGON
Tarif : 1005 € HT
Lieu : ENIL de Mamirolle - Grande rue - 25620 MAMIROLLE

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL 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

La formation est animée par des formateurs membres du service d'appui technique aux fromageries de l'établissement.

La reconnaissance et la caractérisation des défauts se feront à partir d'analyses sensorielles et de cas concrets rencontrés dans les entreprises des stagiaires (il est d'ailleurs bon de venir avec des photos).

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

- Reconnaître et caractériser les principaux défauts en pâtes molles et pâtes pressées,
- Présenter les principales origines et facteurs aggravant des défauts d'aspect, de pâte et de goût.
- Proposer des moyens d'action pour limiter des défauts.

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Pour chaque défaut :

- Reconnaissance et caractérisation
- Conséquences potentielles
- Facteurs responsables
- Facteurs aggravants
- Solutions curatives s'il en est

Pâtes molles lactiques et stabilisées, principaux défauts

- Défauts de pâte et texture : pâtes fermes, crayeuses, solubilisées, coulantes
- Défauts de forme et aspect : casquette, sabot, couleurs, poisseuses, ...- croûte cartonneuse, dure, épaisse
- Défauts de saveurs (goût) et arômes (flaveur et odeur)
- Problèmes microbiologiques : moisissures, mucor, bleu, oïdium, Pseudomonas

Pâtes pressées, principaux défauts

- Défauts d'ouvertures
- Lainure
- Cuites, gonflements tardifs ou butyriques
- Fromages massifs
- Places chargées
- Fromages trop ouverts : mille trous, petites ouvertures en nombre
- Bande de lard, peau d'orange, bicoloration
- Défauts de pâte et texture : pâte ferme, humide, granuleuse
- Défauts de forme et aspect : talon droit, casquette, cuvette, étendue - croûtage
- Défauts de saveurs et arômes

Synthèse : dégustation de différents fromages en analyse sensorielle et discussion

N'oubliez pas d'apporter un produit de votre fabrication. Pensez à lister vos questions en lien avec ce stage en amont, les formateurs pourront y répondre. Merci d'apporter des photos des défauts que vous rencontrez.

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