

SUIVI DES RENDEMENTS ET BILAN MATIERE

STAGE N° 26 - 2024

NIVEAU EXPERTISE

INFORMATIONS GENERALES

Date : 22/04 (8h) au 23/04/2024 (17h) (Semaine 17)
Durée : 2 jours – 14 heures
Formateur référent : Joëlle BIRCKNER
Tarif : 1005€ 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, Encadrants, ingénieurs fabrication, Direction, Contrôleurs de gestion, Techniciens R&D dans le secteur d'activité concerné par le stage avec une connaissance du terrain dans le domaine

Posséder un socle de connaissances fromagères.

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 les enseignants de l'ENILBIO. Les points et sujets traités feront l'objet de document de synthèse remis aux stagiaires. Les cours et exposés théoriques se font à L'ENILBIO où une salle équipée est mise à disposition. La pédagogie développée privilégie les études de cas, réflexions méthodologiques et les phases interactives avec les participants.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

- ✓ Mettre en place un bilan matière.
- ✓ Exploiter et interpréter les résultats de production.
- ✓ Réaliser une carte de contrôle.
- ✓ Appréhender les impacts et savoir utiliser les leviers pour optimiser les rendements et coefficients de récupération.

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

Contenu

- Principe de la gestion matière appliquée aux produits laitiers.
- Rappel sur les incertitudes d'analyses.
- Calculs et expression des rendements et coefficients de récupération.
- Leviers d'optimisation en technologies fromagère.
- Etude de cas à partir de fabrication(s) : bilan matière et rendements technologiques (principe de calcul - les facteurs impactant les rendements selon les technologies) – mise en place de carte de contrôles.

Synthèse et bilan de la formation

Cette formation peut être adaptée en intra-entreprise avec un public de contrôleurs de gestion.

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

