

Maîtriser la coagulation

STAGE N° 28 - 2024

NIVEAU EXPERTISE

INFORMATIONS GENERALES

Date : 21/05 (13h30) au 24/05/2024 (12h00) (Semaine 21)
Durée : 3 jours – 21 heures
Formateur référent : Julien ROUILLAUD
Tarif : 1465 € 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 et des formateurs de l'atelier de production de l'ENIL.
Elle sera complétée par un intervenant extérieur autour du Coagu'sens® : partenariat avec l'entreprise HANSEN.
Etudes de cas et travaux pratiques sur un atelier de production de l'ENIL.
Utilisation du Coagu'sens®.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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

- Comprendre les mécanismes physico-chimiques de coagulation
- Connaître les différents paramètres qui influent sur la coagulation
- Différencier coagulations lactiques et présure
- Interpréter les résultats obtenus
- Analyser la performance industrielle

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

Rappels sur :

- Les propriétés des protéines,
- La théorie de la coagulation,
- Les coagulants,
- Les leviers techniques à maîtriser

Pratique sur pilote atelier

Intervention Coagusens, LFL, Rhéolution

Pratique sur atelier avec variation de paramètres de coagulation

Echantillonnage sérum lait et fromage, mesure MSU et quantités

Foodscan[®] et *Milkoscan*[®]

Observations du décaillage à l'œil nu et avec le Coagu'sens[®]

Analyses de données

Synthèse et bilan de la formation

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