

LES BASES DE LA CONCENTRATION ET DU SECHAGE DES PRODUITS LAITIERS

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°48

NIVEAU INITIATION

ORGANISATION

Date : 26/06 à 13h30 au 28/06 2024 à 12h (Semaine 26)

Durée : 2 jours – 14 heures

Formateur référent : Antoine LECOCQ

Tarif : 650 € H.T.

Lieu : CAMPUS DE L'ALIMENTATION
ENILIA – ENSMIC de SURGERES
17700 SURGERES



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILIA-ENSMIC :

Tél. : 05 46 27 69 00

Contact : Emmanuel AUDEBERT
emmanuel.audebert@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet ...

Nouveaux conducteurs d'installation

Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant d'acquérir des connaissances dans le domaine
Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)

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 moins 10 jours avant le début de la date de démarrage de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les notions théoriques seront complétées par des études de cas.

OBJECTIFS GENERAUX

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

- Citer le rôle des étapes de fabrication ;
- Analyser le rôle des paramètres de production en préparation des laits, concentration et séchage ;

(Relations existantes entre paramètres de fabrication, descripteurs, qualité et défauts des produits finis et intermédiaires)

- Citer les sources de contamination et CCP en fabrication de produits

CONTENU DE LA FORMATION

Composition du lait et des co-produits laitiers

- Composition du lait, valeur nutritionnelle, facteurs de variation, microbiologie du lait ;

Les étapes de fabrication des produits pulvérulents

- Préparation des laits : traitements thermiques, standardisations, homogénéisation ;
- Concentration thermique et filtration tangentielle ;
- Séchage Spray et Hatmaker

Hygiène et HACCP en production

- Les souillures et les sources de contamination, les CCP ;

Fabrication de poudres

- Fabrication des poudres de laits ;
- Fabrication de poudre de sérum ;
- Poudres spéciales ;

Etapes de fabrication, matériels utilisés :

- Rôles des étapes et maîtrise des paramètres technologiques ;
- Rôles des matériels de fabrication et paramètres de conduites ;
- Contrôles en production.

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.