

## DESRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°10

# TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES MOLLES

## NIVEAU PERFECTIONNEMENT

### ORGANISATION

**Date :** 03/10 à 13h30 au 07/10 à 12h 2022 (Semaine 40)

**Durée :** 4 jours – 28 heures

**Formateur référent :** Joëlle BIRCKNER

**Tarif :** 1215 € HT

**Lieu :** ENILBIO - Rue de Versailles – 39800 POLIGNY

### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**ENIL :** Poligny

**Tél. :** 03.84.73.76.76

**Contact :** Isabelle FRIMOUT – [isabelle.frimout@educagri.fr](mailto:isabelle.frimout@educagri.fr)

### ANFOPEIL

**Tél. :** 03.84.37.27.24

[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)

### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Fromagers, personnel de production qualifiés, conducteurs d'installations, techniciens de fabrication, chef d'équipe, techniciens qualité et laboratoire ...

Posséder un premier niveau (niveau 4) de connaissance théorique et pratique du sujet  
(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.*



Ce stage permet d'atteindre les objectifs pédagogiques du bloc de compétences « Contrôle de la conformité d'une étape de transformation d'un produit laitier, enregistrement des données et transmissions d'informations » du « CQP « Conducteur de machine dans la transformation laitière » - Code RNCP 35762

Ce stage peut donc être certifiant et éligible au Compte Personnel Formation (CPF) sous certaines conditions. Un surcoût est à prévoir (300 € HT ou 360 € TTC). Nous consulter pour toute information.



## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein des ateliers technologiques de l'ENIL. Des travaux pratiques de fabrication de pâtes molles seront organisés en fonction des spécificités de l'ENIL. Une dégustation de produits permettra de mettre en évidence les particularités de chacun des produits

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ▶ **Identifier les différents types de matières premières, encours et produits finis et apprécier leurs états en fonction des standards pour repérer toute anomalie** (Constituants du lait et rôle en technologie fromagère. Caractéristiques des auxiliaires technologiques. Composition des fromages et descripteurs. ...)
- ▶ **Prélever les échantillons dans les conditions définies pour assurer la fiabilité du résultat et contrôler le produit** (Paramètres clefs et contrôles réalisés lors d'une fabrication fromagère. Rôle des analyses et interprétation des résultats.)
- ▶ **Repérer toute variation de qualité sur le produit et réaliser les actions correctives en fonction des instructions / modes opératoires pour assurer la conformité du produit** (Etapas de transformation fromagère et phénomènes physico-chimiques et biologiques associés. Conséquences de la variation de la composition du lait / crème sur la technologie fromagère. Proposition d'actions préventives / correctives)
- ▶ **Enregistrer les données de production selon les procédures établies pour assurer la traçabilité** (Enregistrement des données de production et paramètres clefs)
- ▶ **Rendre compte de son activité à son responsable hiérarchique, au conducteur suivant ... pour apporter des éléments fiables de décision** (Interprétation des données de production. Défaut fromage, origines possibles et actions correctives)

## CONTENU DE LA FORMATION

**Accueil des stagiaires et présentation de la formation**

**Rappels de physico-chimie et de microbiologie laitière**

**La préparation des laits**

- les étapes de préparation des laits
- la standardisation biologique et chimique

**Identification des paramètres influant la qualité du produit**

- rappels des étapes de fabrication fromagère
- les différentes technologies pâtes molles : tendance lactique/mixte/présure
- les paramètres influant : la coagulation, l'égouttage et l'affinage
- réalisation de travaux pratiques et d'essais, suivi et analyse des résultats

3 TP (12 heures) : TP PM mixte/présure

**Les rendements fromagers**

- principe de calcul
- les facteurs influant les rendements

**Synthèse et bilan de la formation**

Remarque : Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées également par les stagiaires.