

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°16

TECHNOLOGIE FROMAGERE APPLIQUEE AUX PATES LACTIQUES

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

ORGANISATION

Date : 17/10 à 13h30 au 21/10 à 12h 2022 (Semaine 42)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Yves GAUZERE

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

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

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

Cours théoriques, enrichi par la participation d'un fabricant de complexe d'emballage et d'un professionnel en climatisation des locaux.

OBJECTIFS GENERAUX

- ▶ **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 corrective)

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

Connaissances théoriques et appliquées :

- L'affinage : des processus biochimiques complexes.
- Les agents et facteurs de l'affinage.
- Evolution de constituants au cours de l'affinage.

Connaissances appliquées

- Les fromages au démoulage : caractérisation, problèmes HFD et minéralisation.
- Evolution au cours du salage et affinage.
- Les flores de surface : description, évolution, maîtrise.
- Conditionnement des locaux d'affinage : théorie, matériels et conduites, gestion.
- Les matériaux d'emballage (interactions contenant-contenu, matériaux et complexes).
- L'emballage des pâtes molles : Incidence du choix des matériaux et complexes, Méthodologie du choix. Etudes de cas avec évaluations sensorielles. Etude de l'évolution de pH, EST et perte de poids sur différents échantillons

Les contrôles pour un suivi qualitatif :

- Contrôles chimiques : pH, calcium, EST, MG, dosage des fractions azotées, dosage des AGV.
- Contrôle organoleptique.
- Contrôles microbiologiques.

Les défauts : méthodologie d'étude.

Synthèse et bilan de la formation