

## DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE : 23

### SUIVI DES RENDEMENTS ET BILAN MATIERE

#### NIVEAU PERFECTIONNEMENT

#### ORGANISATION

**Date** : du 31/01 13h30 au 02/02 12h 2021 (semaine 5)

**Durée** : 2 jours – 14 heures

**Formateurs référents** : Joëlle BIRCKNER

**Tarif** : 820 € 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.*



## 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 GENERAUX

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

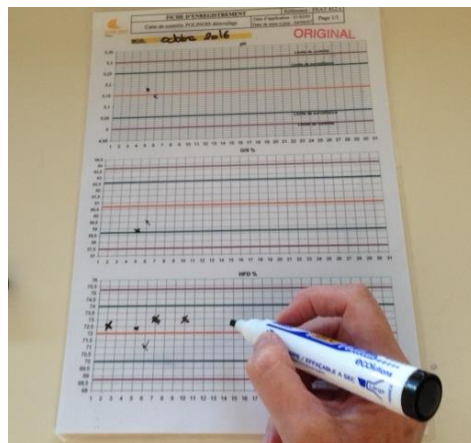
- ✓ Mettre en place un bilan matière.
- ✓ Exploiter et interpréter les résultats de production.
- ✓ Réaliser une carte de contrôle.
- ✓ Appréhender les impacts et savoir utiliser les leviers pour optimiser les rendements et coefficients de récupération.

## 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 : 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 contrôleur de gestion.**