

## DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°25

# TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPROFONDIE

### NIVEAU EXPERTISE

#### ORGANISATION

**Date : Session 1 :** Du 10 octobre au 14 octobre 2022 (Semaine 41)

**Session 2 :** Du 28 novembre au 02 décembre 2022 (Semaine 48)

**Durée :** 8 jours – 56 heures

**Formateur référent :** Yves GAUZERE

**Tarif :** 2 X 1650 € 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 expérimentés, cadres de production, Ingénieurs production, R&D ...

Posséder un niveau supérieur (Niveau 6) en industrie laitière ou agro-alimentaire et des connaissances théoriques et pratiques sur le sujet ou disposer d'une expérience professionnelle significative dans le domaine

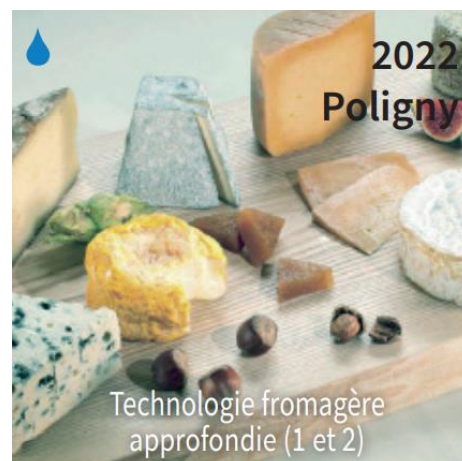
(Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP)

*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 des ENIL.

## 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** (Étapes 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 (1 heure)

#### Connaissances théoriques et appliquées :

- Modélisation de la technologie fromagère
- Éléments de caractérisation des fromages en blanc
- Le fromage bioréacteur
- Préparation des laits en fromagerie
- Aptitudes à la coagulation
- Les bactéries lactiques
- Coagulation
- Egouttage
- Salage
- Affinage
- Éléments de caractérisation des fromages affinés
- Les flores d'affinages
- Maîtrise des locaux d'affinage
- Maîtrise de l'emballage
- Problématique des rendements (calcul méthodologique, amélioration)

Remarque : En parallèle à l'étude des bases biochimiques conduisant du lait aux fromages affinés, sont développés : \* Le raisonnement du choix des auxiliaires technologiques, du paramétrage aux différents stades du process suivant les fromages à obtenir. \* La méthodologie d'approche des défauts et de Reverse Engineering.

#### **Technologie fromagère comparée :**

Mise en œuvre de travaux pratiques de technologie fromagère de différentes fabrications en vue d'étudier les différents comportements du lait, du caillé, du fromage suivant les technologies.

#### **Synthèse et bilan de la formation**