

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°27

DE LA PRÉPARATION DES LAITS A L’AFFINAGE - MODULE 5 D.U. PIL

NIVEAU EXPERTISE

ORGANISATION

Date : 14/11 au 18/11/2021 (Semaine 46)
Durée : 4.5 jours – 31.5 heures
Formateur référent : Yves GAUZERE
Tarif : 2365 € 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 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** (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 (1 heure)

Connaissances théoriques et appliquées :

Technologies fromagères
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. Utilisation des ferments lactiques
Coagulation.
Egouttage.
Salage.
Affinage.
Éléments de caractérisation des fromages affinés

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