

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°35

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES FRAICHES ET CREAM CHEESE

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

ORGANISATION

Date : 3/05 à 13h30 au 6/05 à 12h 2021 (Semaine 18)

Durée : 3 jours – 21 heures

Formateur référent : Joëlle BIRCKNER

Tarif : 930 € 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

Techniciens de fabrication, chefs d'équipe, conducteurs d'installation. Avoir suivi une formation de bases en technologie laitières et/ou fromagères et avoir une expérience pratique de la transformation. Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP

Ce stage peut être certifiant et éligible au Compte Personnel Formation par validation du bloc de compétences « PREPARATION DU POSTE » du CQP de la transformation laitière. Cette certification valide un parcours (positionnement, formations et évaluations) nécessitant des conditions particulières. Nous consulter pour toute information. (Code CPF de la CPNE du secteur alimentaire N°247542).



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein des ateliers technologiques de l'ENIL. Une dégustation de produits permettra de mettre en évidence les particularités de chacun des produits

OBJECTIFS GENERAUX

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

- **Identifier les différents types de matières premières, encours et produits finis, et apprécier leur état en fonction des standards** (physico-chimie du lait et des produits finis, auxiliaires technologique, caractéristiques des fromages à pâte molle)
- **Prendre en compte les conséquences d'une action menée sur le produit élaboré** (technologies fromagères fondamentales et principaux schémas de fabrication en pâte molle, analyse des facteurs influant les rendements fromagers)
- **Respecter les modes opératoires, les instructions de fabrication, de transformation** (principales étapes de fabrication de fromages à pâte molle, maîtrise des paramètres)
- **Contrôler et interpréter les données au cours d'une séquence de fabrication au regard des standards, et d'intervenir si nécessaire en fonction des procédures**

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

1/ Caractérisation des pâtes fraîches et réglementation :

- Définitions des produits - Législation
- Additifs autorisés

2/ Technologie de fabrication des pâtes fraîches :

- Préparation du lait : traitements thermiques – standardisation MP et MG
- Les auxiliaires de fabrication- Rôles et incidences
- Coagulation : Paramètres – Maîtrise de l'acidification
- Traitement du caillé après maturation : brassage - thermisation
- Les différents moyens d'égouttage : Matériel – Points de maîtrise
- Refroidissement et stockage
- Injection d'ingrédients

3/ Les différentes technologies de fabrication des pâtes fraîches :

- Descriptifs
- Leurs intérêts/Leurs inconvénients

4/ Plans de contrôle en pâtes fraîches : les paramètres clés

5/ Les points à risque en pâtes fraîches frais et causes possibles

- Analyse de défauts
- Analyse des causes et recherche de solutions

6/ Bilan du stage

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