

## DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°36

# BASES DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS

### NIVEAU INITIATION

#### INFORMATIONS GENERALES

**Date** : 14/03 à 13h30 au 17/03 à 12h - 2022 (Semaine 11)

**Durée** : 3 jours – 21 heures

**Formateur référent** : Laetitia GOUX

**Tarif** : 855 € HT

**Lieu** : ENILBIO - 6 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](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)

#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Fromagers débutants, personnels de production, employés des services généraux ...

Maîtriser la communication écrite/orale en français

(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 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 PEDAGOGIQUE

Les notions théoriques sont enrichies par des travaux pratiques au sein de l'atelier technologique laitier : réalisation de fabrications variées (Fromages frais, beurre et yaourts) sur du matériel pilote

Une dégustation de produits permettra de mettre en évidence les particularités de chacun des produits

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ▶ **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)

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

### Accueil des stagiaires et présentation de la formation

#### Composition du lait : 2h

- Composition physico-chimique et bactériologique des laits et intérêt des composants en fabrication.

#### Technologie du beurre : 5h

- Présentation des étapes de fabrication du beurre, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

#### Technologie du yaourt : 5h

- Présentation des étapes de fabrication du yaourt, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

#### Technologie du fromage frais : 5h

- Présentation des étapes de fabrication du fromage frais, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

### Dégustation des produits obtenus : 1h30

**Bilans techniques des fabrications : 3h****Synthèse et bilan de la formation**

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

\* **Evaluation positionnement des savoirs du bloc CQP « préparation du poste » est à ajouter (1 heure)**