

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°43

BASES DE TECHNOLOGIE DES GLACES ET SORBETS

NIVEAU INITIATION

ORGANISATION

Date : 07/03 à 13 h 30 au 11/03 à 12 h 00 2022 (semaine 10)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Delphine GEHANT

Tarif : 1120 € H.T.

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

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 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 notions théoriques sont enrichies par des travaux pratiques de fabrication de glaces et sorbets sur turbine à glaces au sein de l'atelier technologique.

Une dégustation des produits fabriqués sera conduite.

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 autres ingrédients et rôle en technologie des glaces / sorbets. Caractéristiques de ces composants. Composition des glaces / sorbets 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 de glaces / sorbets. 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 et phénomènes physico-chimiques et biologiques associés. Conséquences de la variation de la composition des ingrédients sur la technologie glaces / sorbets. 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 des glaces / sorbets, origines possibles et actions corrective)

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation (0,5 h)

Composition et législation (3,5 h)

- Les différentes catégories de glaces et la réglementation : glaces et nutrition.

Les ingrédients utilisés en fabrication de glaces et sorbets (3,5 h)

- Les ingrédients laitiers – Les ingrédients non laitiers.
- Fonctionnalité des ingrédients,
- Tableurs de recettes et défauts des glaces.

Hygiène et HACCP en production (3,5 h)

- Les souillures et les sources de contamination, les CCP – Mise en place d'un plan de
- Nettoyage et mise en place d'un plan de contrôles.

Applications pratiques : fabrication de glaces et sorbets : (8 h)

- Préparation de mix en TP, contrôle des mix, fabrications de glaces sur turbine ;
- Visite d'un artisan glacier (fabrication turbine et freezer) ;

Étapes de fabrication, matériels utilisés : (9 h)

- Rôle des étapes et maîtrise des paramètres technologiques ;
- Rôle des matériels de fabrication et paramètres de conduites – Contrôles en production.

Synthèse et bilan du stage : (0,5 h)

Remarque : Possibilité de prise en compte des besoins et attentes de chaque participant.