

ORGANISATION

DATE :	Vendredi 28 janvier 2011 – semaine 4 Vendredi 04 février 2011– semaine 5 Vendredi 11 février 2011– semaine 6 Vendredi 11 mars 2011– semaine 10 Jeudi 17 mars 2011– semaine 11
DUREE :	35 heures
PUBLIC :	Opérateurs de fromagerie, cadres non techniques
ANIMATEUR :	Formateurs de l'ENIL de Mamirolle
TARIF :	1000 € HT par stagiaire, hors restauration (restauration sur le site de l'ENIL)
LIEU :	ENIL de Besançon-Mamirolle Grande Rue - 25 620 MAMIROLLE

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Chantal MENOUD

Tel 03 81 55 92 00

Fax 03 81 55 92 17

Email enil.mamirolle@educagri.fr



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- La formation pratique se déroule au sein de l'atelier technologique de l'ENIL de Besançon-Mamirolle.
- La formation est animée par des formateurs en technologies fromagères.

OBJECTIFS GENERAUX

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

- Rappeler la composition du lait de vache
- Proposer un schéma technologique simple et cohérent pour différentes familles de fromages
- Présenter les contraintes et intérêts des différentes familles de fromages (sécurité sanitaire, intérêt économiques, organisation de la production...)

PROGRAMME

1ère journée : connaissance du lait et introduction à la technologie fromagère

Caractéristiques physico-chimiques et biologiques du lait
Notions de microbiologie
Les qualités fromagères des laits
Les grandes familles de fromages et les étapes de fabrication
Les descripteurs technologiques : acidité, pH, extrait sec, rapport gras/sec

2ème journée : la préparation des laits et les ferments lactiques

Les standardisations physico-chimiques du lait : matière grasse, matière protéique, minéraux, traitements thermiques
Les ferments lactiques et la maturation
Les contrôles des standardisations

3ème journée : la coagulation, l'égouttage et le salage

Les agents coagulants et les facteurs de la coagulation
L'acidification
Le travail en cuve
Le moulage
L'égouttage et le salage
Les contrôles en cours de production et sur les produits finis

4ème journée : l'affinage, les défauts et la notion de rendement

L'affinage : rôles, mécanismes, paramètres
Les principaux défauts des fromages : caractérisation et origine
Les rendements : importance de l'indicateur, exemples de calcul

5ème journée : technologie fromagère appliquée - Synthèse

Suivi d'une fabrication
Approfondissement technologique
Remarque : en fonction de la demande des stagiaires, cette dernière journée pourra être appliquée aux pâtes molles, aux pâtes pressées ou aux pâtes cuites.