

NIVEAU  
P

DLPL01

990 euros HT  
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE : EMMANUEL AUDEBERT

☎ 05 46 27 69 20

ANIMATEUR PRINCIPAL : F. NEYERS (*Enseignant en technologie laitière au CFPPA, DESS Industrie Laitière*)

DATES : DU 15 AU 19 JUIN 2009 (4 JOURS) SEMAINE 25

LIEU DE FORMATION : ENILIA - BP 49 - 17700 SURGERES

## INITIATION A LA TRANSFORMATION DU LAIT



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

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

- Être capables de citer les principaux constituants du lait.
- Être capables de citer les conséquences de la variation de la composition du lait sur les technologies laitières et les rendements de fabrication.
- Être capables de citer les opérations unitaires de standardisation du lait.
- Être capables de mettre en oeuvre les opérations de standardisation de la Matière Grasse.
- Être capables d'utiliser à bon escient le vocabulaire technique lié à la fabrication des produits laitiers.
- Être capables de justifier et mettre en oeuvre les opérations basiques de nettoyage et désinfection.



### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- Opérateurs en atelier de production laitière.
- Salariés nouvellement recrutés en laiterie.



### CONDITIONS DE FORMATION

- Les cours sont encadrés par un animateur principal possédant une expérience confirmée en technologie laitière.
- Des documents de synthèse sont remis aux stagiaires.



### OPTIONS

- Une action «à la carte» est réalisable pour un groupe de salariés sur site industriel.



## POSITIONNEMENT TECHNIQUE

OPERATEURS DE PRODUCTION



## PROGRAMME DE LA FORMATION

Lundi

Accueil - Présentation du stage

- Composition du lait

Mardi

Matin

- Les opérations unitaires de pasteurisation et autres traitements thermiques, standardisation MG et MAT, l'homogénéisation

Après-midi

- Travaux Pratiques :  
Préparation et standardisation du lait

Mercredi

Matin

- Travaux Pratiques :  
Fabrication de fromages

Après-midi

- Travaux Pratiques :  
Fabrication de beurre

Jeudi

Matin

- Travaux Pratiques :  
Fabrication de yaourts  
Suivi des fabrications de la veille

Après-midi

- Rôle des étapes de fabrication et ingrédients utilisés dans ces technologies

Vendredi

- Hygiène, nettoyage et désinfection
- Bilan du stage