



DLPL1 : INITIATION A LA TECHNOLOGIE FROMAGERE



ORGANISATION

DATE :	19 au 23 mars 2012
DUREE :	4 jours
PUBLIC :	Commerciaux, administratifs, nouveaux entrants, qualité, hors usine
ANIMATEUR :	Henri GARCON henri.garcon@educagri.fr
TARIF :	1020 €
LIEU :	LA ROCHE SUR FORON

RENSEIGNEMENTS

ENIL LA ROCHE SUR FORON

Tel 04 50 03 47 13

Fax 04 50 97 61 23

Email cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr

INSCRIPTION

ANFOPEIL

Tél. 03-84-37-27-24

Fax. 03-84-37-08-61

mail. anfopeil.enils@wanadoo.fr



MOYENS PEDAGOGIQUES

Le stage alterne entre des exposés théoriques illustrés par des exemples concrets et des mises en pratiques sous forme d'études de cas portant sur la fabrication de produits laitiers.

OBJECTIFS GENERAUX

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

- Connaître l'ensemble des familles de fromages et identifier leurs caractéristiques
- Connaître les contraintes de conservation
- Connaître la réglementation propre aux différents fromages

PROGRAMME (par journée)

Découverte des familles des fromages avec dégustation,.

Les défauts des fromages.

La réglementation.

L'étiquetage spécifique des fromages.

La conservation des fromages (DLUO, DLC), conditionnement.

½ journée visite.

1 journée TP

½ journée dégustation (défauts et classification).

½ journée techno fromagère (dont conditionnement)

½ filière, réglementation.

Remarque :