

NIVEAU

I

DPDL2

1000 euros HT
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE :
EMMANUEL AUDEBERT
TEL. 06 45 27 69 20

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

DU 11 AU 15 OCTOBRE 2010 (4 JOURS) SEMAINE 41

LIEU DE FORMATION : ENILIA - BP 49 - 17700 SURGERES

TRAITEMENTS PHYSIQUES ET THERMIQUES DU LAIT



OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- . Etre capables de citer le différents composants majeurs du lait.
- . Etre capable de citer les différentes étapes de transformation du lait en différents produits laitiers.
- . Etre capable de citer le rôle des différentes étapes de préparation des laits.
- . Etre capables de citer le rôle des différentes étapes de fabrication fromagères.
- . Etre capable de citer les précautions à prendre pour obtenir un produit laitier de qualité.



PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- Opérateurs en atelier de production laitière.



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.



MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

-

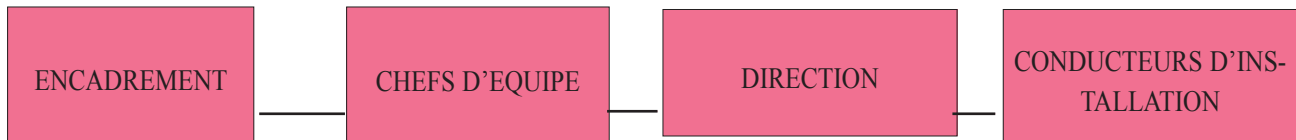


OPTIONS

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



POSITIONNEMENT TECHNIQUE



PROGRAMME DE LA FORMATION



• LUNDI

Accueil - Présentation du stage

- * Production laitière
- * Composition du lait
- * Les différents produits laitiers (fabrications simplifiées)

• MARDI

Différentes technologies

- * Fabrication de laits de consommation
- * Fabrication des crèmes et beurre
- * Production fromagère (PF, PP, PM)
- * Produits frais (yaourts et desserts)

Hygiène en fabrication

- * Les bonnes pratiques de fabrication
- * Le nettoyage et la désinfection

Exposés sur la préparation des laits

- * Standardisation en MG, en MP, en lactose
- * Schéma des différentes préparations des laits

• MERCREDI

- * Préparatin du lait (pasto, écrémage, UF) en atelier
- * Exposés sur les fabrications fromagères

• JEUDI

- * Fabrication de fromages en atelier
- * Exposés sur la fabrication de poudres et produits frais (desserts lactés et laits fermentés)

• VENDREDI

- * Suivi des TP - Bilan de fabrication - Rendement - Descripteur de fab.